Kombinacyjna kuchenka mikrofalowa do zabudowy

Instrukcja obsługi

NQ50J9530

SAMSUNG

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 1 2/16/2015 6:39:23 PM

Spis treści

Korzystanie z instrukcji obsługi 4

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: 4

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 5

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 5
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 13

Instalacja 14

Elementy 14
Instrukcje montażu 16

Konserwacja 21

Czyszczenie 21
Wymiana (naprawa) 22
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 22

Przed rozpoczęciem 23

Ustawienia początkowe 23
Prowadnice boczne 24
Informacje o energii mikrofalowej 24
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej 25

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 2 2/16/2015 6:39:23 PM

Obsługa 27

Panel sterowania 27
Częste ustawienia 29
Funkcja piekarnika 33
Funkcja MW Combi 35
Programy Automatyczne 37
Automatyczne rozmrażanie 38
Funkcje specjalne 39
Ulubione 40
Timer 43
Czyszczenie parowe 44
Ustawienia 45
Pomoc 46

Inteligentne pieczenie 47

Automatyczne gotowanie 47
Pieczenie ręczne 54
Szybkie i łatwe 67

Rozwiązywanie problemów 68

Punkty kontrolne 68
Kody informacyjne 75

Parametry techniczne 76

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 3 2/16/2015 6:39:23 PM

Korzystanie z instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcje obsługi zawierają cenne informacje na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczące:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 4 2/16/2015 6:39:23 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ NINIEJSZYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA.

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z KUCHENKI NALEŻY ZASTOSOWAĆ SIĘ DO NINIEJSZYCH INSTRUKCJI.

Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 5 2/16/2015 6:39:23 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 6 2/16/2015 6:39:23 PM

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 7 2/16/2015 6:39:24 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Tylko funkcja kuchenki – opcjonalnie

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

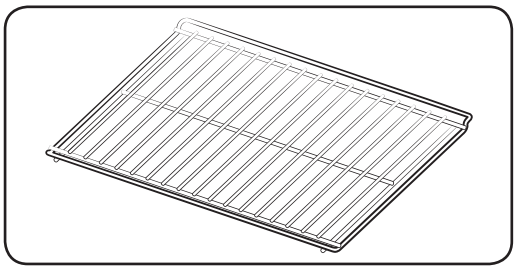
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 8 2/16/2015 6:39:24 PM

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy

Nie wolno używać rusztu piekarnika w trybie kuchenki mikrofalowej.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Modyfikacja lub naprawa urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzejnika i materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w miejscach wilgotnych, zatłuszczonych lub zakurzonych i w miejscach wystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych czy wody oraz narażonych na wyciek gazu. Kuchenkę należy ustawić równo względem ziemi.

Urządzenie należy właściwie uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Z bolców i styków wtyczki zasilania należy regularnie usuwać suchą szmatką wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy wodę.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 9 2/16/2015 6:39:24 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LP itp.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, nie dotykając wtyczki zasilania.

Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

Nie wolno wyłączać urządzenia przez odłączenie wtyczki zasilania, gdy urządzenie pracuje.

Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani uderzać go.

Nie należy umieszczać urządzenia nad delikatnymi przedmiotami, takimi jak zlewy czy wyroby szklane.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość i natężenie prądu są takie same, jak w specyfikacji produktu.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych obiektach, kłaść przewód zasilający między obiektami ani wciskać go za urządzenie.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazd. Gdy wtyczka lub kabel zasilania są uszkodzone, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w urządzeniu, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol, ponieważ opary alkoholu mogą się zetknąć z gorącymi częściami kuchenki.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 10 2/16/2015 6:39:24 PM

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Nie wolno wkładać do wody tacy ani podstawy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może to prowadzić do ich uszkodzenia.

Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

⚠ PRZESTROGA

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.

Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 11 2/16/2015 6:39:24 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)

Zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej).

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

A. Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

B. NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

C. W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

1) drzwiczki (nie mogą być wygięte)

2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)

3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

D. Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

A. Wgniecione, porysowane lub złamane drzwiczki czy uchwyty oraz podobne uszkodzenia panelu zewnętrznego lub panelu sterowania.

B. Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym lub uzyskaj pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 12 2/16/2015 6:39:24 PM

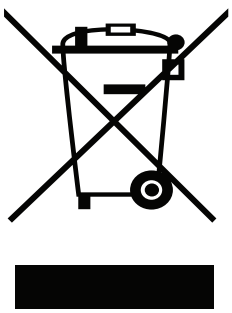
- Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać taśm materiałowych lub poduszek wypełnionych ziarnem, ponieważ może to doprowadzić do poparzeń lub pożaru. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(dotyczy krajów, w których jest stosowany system segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

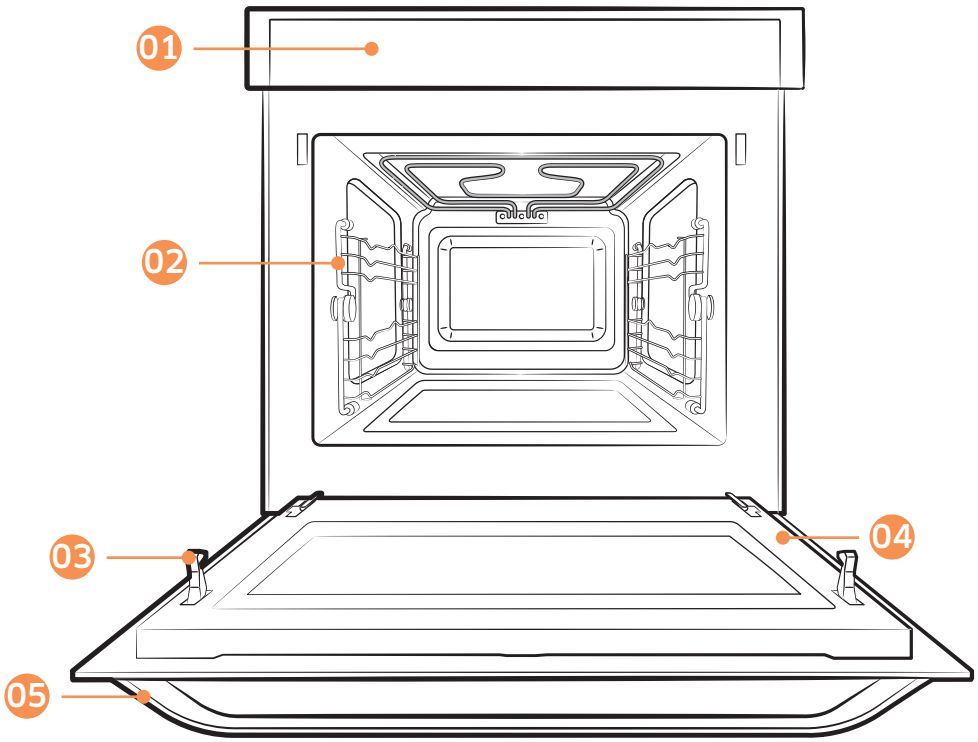
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 13 2/16/2015 6:39:24 PM

Instalacja

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania

02 Prowadnice boczne

03 Zamek zabezpieczający drzwiczki

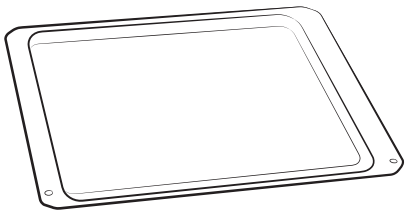
04 Drzwiczki

05 Uchwyt drzwiczek

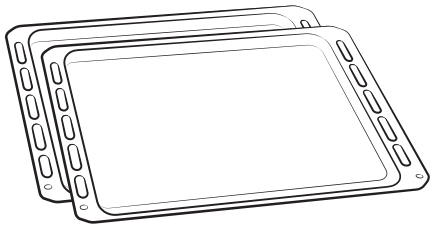
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 14 2/16/2015 6:39:24 PM

Akcesoria

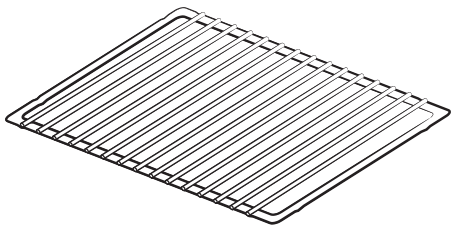
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



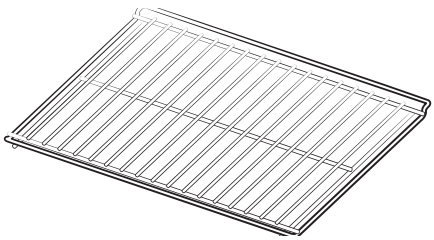
Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie kuchenki mikrofalowej).



Blachy do pieczenia
(Nie wolno używać ich w trybie kuchenki mikrofalowej).



Wkładka grilla
(Przydatna do pracy w trybie przyspieszonej pracy i grillowania).



Ruszt piekarnika
(Nie wolno używać ich w trybie kuchenki mikrofalowej).

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronie **47**.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 15 2/16/2015 6:39:25 PM

Instalacja

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 × 454,2 × 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.
Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa niezawierająca CFC.

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 16 2/16/2015 6:39:25 PM

Bezpieczeństwo

- Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.
- Ta kuchenka mikrofalowa NIE jest przeznaczona do zastosowań w gastronomii.
- Jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i może pozostać gorące przez pewien czas.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

Podłączenie do prądu

Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom.
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

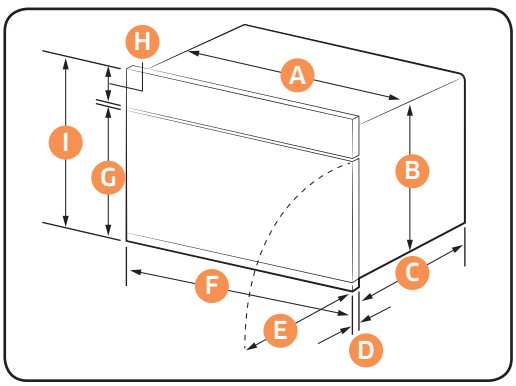
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 17 2/16/2015 6:39:25 PM

Instalacja

Instalowanie w szafce

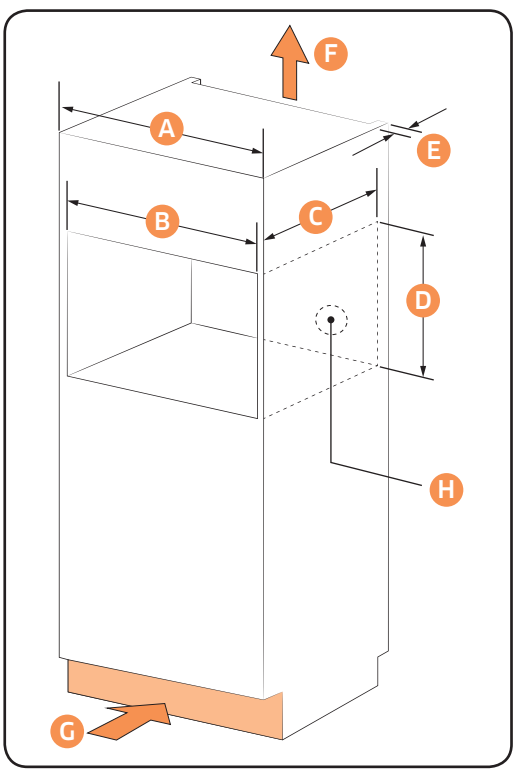
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

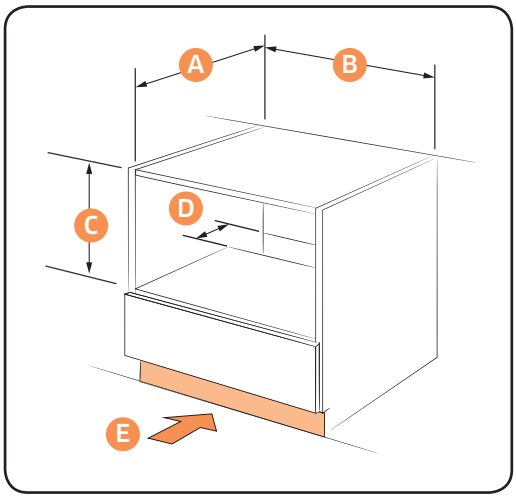
A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564–568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm^2
G	200 cm^2
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 ø)

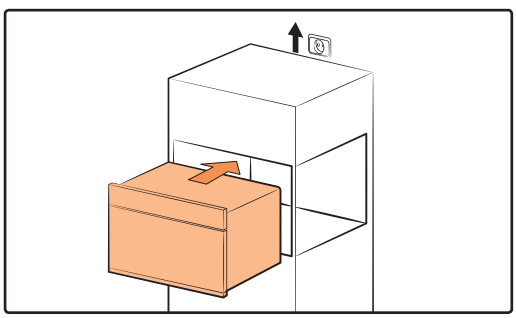
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 18 2/16/2015 6:39:25 PM



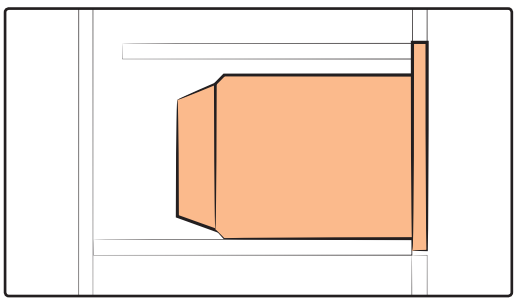
Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm^2

Montaż piekarnika



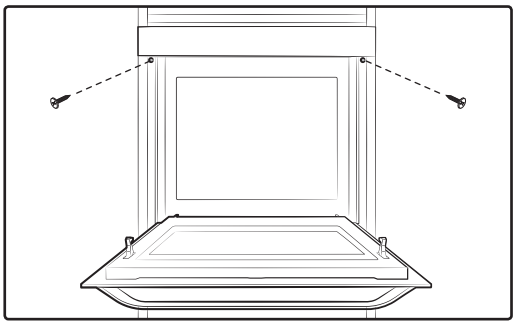
1. Wsunąć częściowo kuchenkę w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.



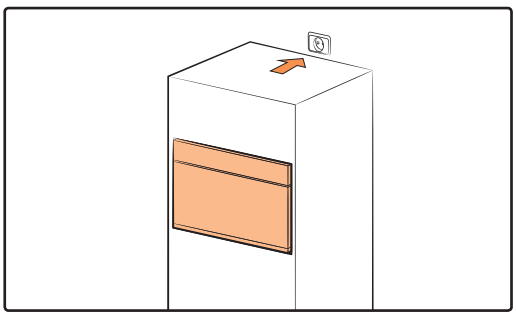
2. Wsunąć całkowicie kuchenkę w otwór szafki.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 19 2/16/2015 6:39:25 PM

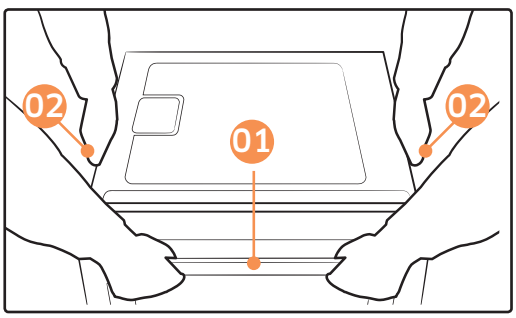
Instalacja



3. Przytwierdzić kuchenkę za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłączyć do prądu. Sprawdzić, czy urządzenie działa.



Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

01 Uchwyt drzwiczek
02 Uchwyt boczny

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 20 2/16/2015 6:39:25 PM

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń.
Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenie nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 21 2/16/2015 6:39:25 PM

Konserwacja

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka nie zawiera elementów do samodzielnego demontażu przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i umieścić je w suchym, niezakurzonym miejscu. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

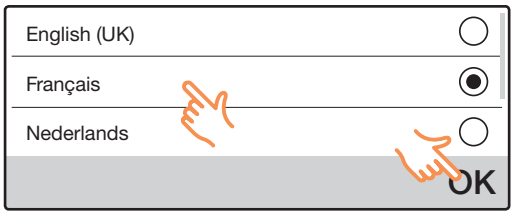
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 22 2/16/2015 6:39:26 PM

Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, zostanie wyświetlony ekran powitalny z logo firmy Samsung. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby wprowadzić ustawienia początkowe. Ustawienia początkowe będzie można zmienić później z poziomu ekranu Ustawienia.

KROK 1. Język



Wybierz preferowany język menu.

1. Wybierz język.
2. Dotknij przycisku **OK**.

KROK 2. Czas

Określ aktualną godzinę.

1. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
2. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty).
3. Dotknij przycisku **OK**.
   Aby wrócić do poprzedniego ekranu, dotknij przycisku ⮌.

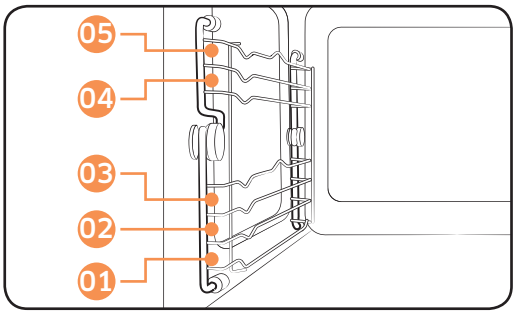
UWAGA

Po zakończeniu na wyświetlaczu widoczne będą podstawowe informacje.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 23 2/16/2015 6:39:26 PM

Przed rozpoczęciem

Prowadnice boczne

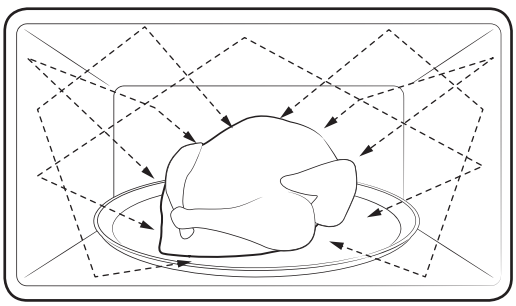


- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.

01 Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
02 Poziom 2	Funkcja piekarnika
03 Poziom 3	
04 Poziom 4	
05 Poziom 5	

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Piekarnik wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofale wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofale są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia:
   - ilość i gęstość,
   - zawartość wilgoci;
   - temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej).

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 24 2/16/2015 6:39:26 PM

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne wykorzystywane w trybie mikrofal muszą pozwalać mikrofalom na przepływ i przenikanie pożywienia. Metale takie, jak stal nierdzewna, aluminium, czy miedź odbijają mikrofale. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory z oznaczeniem kuchenki mikrofalowej są zawsze bezpieczne w użytku. Dodatkowe informacje o stosownych przyborach znajdują się w poniższym przewodniku.

Wymagania

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa		△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy		○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane		○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana kostna mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe		○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	×	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	×	Mogą powodować iskrzenie.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 25 2/16/2015 6:39:26 PM

Przed rozpoczęciem

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	×	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	×	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	×	Powoduje iskrzenie.
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Bezpieczne △ : Używać ostrożnie × : Niebezpieczne

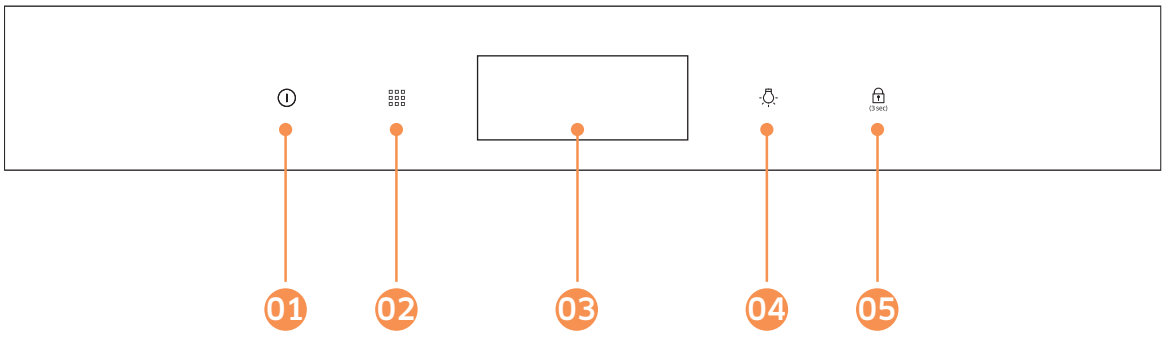
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 26 2/16/2015 6:39:26 PM

Obsługa

Piekarnik zapewnia dostęp do 10 menu najwyższego poziomu, które obejmują wszystkie aspekty jego użytkowania i konserwacji. Można w nich znaleźć wszystkie tryby pieczenia, opcje i zaawansowane funkcje lub ustawienia.

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01 Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę. W przypadku pogorszenia obsługi dotykowej lub wyświetlenia pustego ekranu (problem z systemem) należy przytrzymać przycisk przez 7 sekund, aby uruchomić ponownie piekarnik.
02 Menu	Naciśnięcie powoduje wyświetlanie 10 menu najwyższego poziomu: Funkcja piekarnika, Funkcja MW Combi, Automatyczne gotowanie, Automatyczne rozmrażanie, Funkcja specjalna, Ulubione, Czyszczenie parą, Timer, Ustawienia i Pomoc.
03 Wyświetlacz dotykowy	Podczas pierwszego użycia wyświetla menu najwyższego poziomu. Po pierwszym użyciu wyświetla najczęściej używane menu. Można poruszać się po menu, przewijając palcem, oraz wybierać pozycje, dotykając ich.
04 Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
05 Blokada rodzicielska	Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

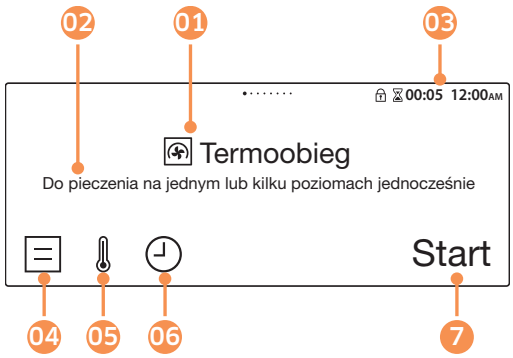
UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 27 2/16/2015 6:39:27 PM

Obsługa

Wyświetlacz



01 Bieżące lub wybrane menu jest wyświetlane za pomocą określonego symbolu.
02 Krótki opis bieżącego lub wybranego menu.
03 Pasek stanu: od lewej – blokada rodzicielska, timer i aktualny czas.
04 Naciśnięcie powoduje otwarcie ekranu funkcji piekarnika.
05 Naciśnięcie powoduje zmianę temperatury.
06 Naciśnięcie powoduje zmianę czasu gotowania.
07 Naciśnięcie powoduje rozpoczęcie pracy.

Najczęściej używane

Najczęściej używany tryb pieczenia z ostatnich 20 wyborów będzie ustawiony jako najczęściej używany. Przy następnym włączeniu piekarnika ustawiony tryb pieczenia zostanie wyświetlony na ekranie głównym z symbolem ★ nad ikoną trybu. Uwaga: jeśli co najmniej dwa tryby pieczenia zostały użyte tyle samo razy, ostatnio użyty zostanie ustawiony jako najczęściej używany.

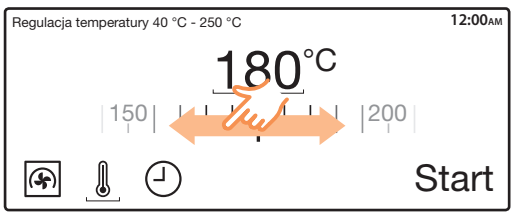
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 28 2/16/2015 6:39:27 PM

Częste ustawienia

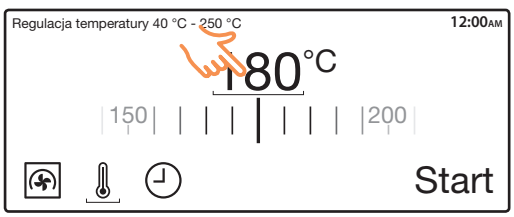
Domyślne ustawienia temperatury, poziomu mocy i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

Temperatura

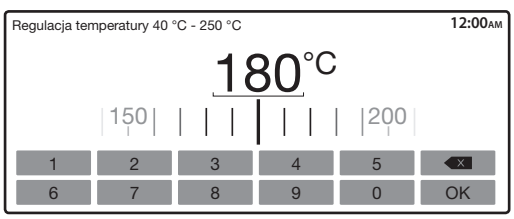
1. Dotknij ikony , aby wyświetlić ekran termometru.



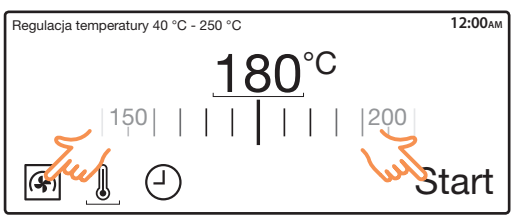
2. Przeciągnij palcem w lewo lub w prawo, aby zmienić temperaturę o 5 °C.



Możesz także dotknąć wartości temperatury, aby wyświetlić klawiaturę numeryczną.



Klawiatura numeryczna pozwala wprowadzić temperaturę ręcznie.



3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

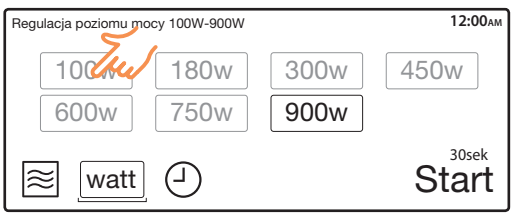
Obsługa

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 29 2/16/2015 6:39:28 PM

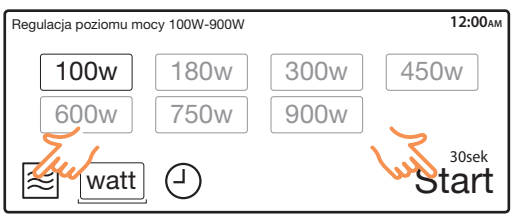
Obsługa

Poziomy mocy

1. Dotknij ikony watt, aby wybrać poziom mocy.



2. Wybierz poziom mocy z wyświetlonej listy.



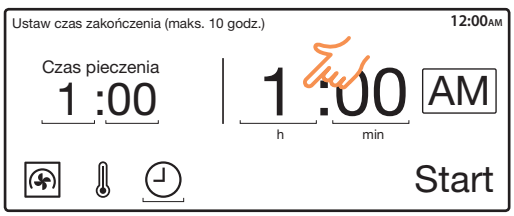
3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony , aby wrócić do ekranu głównego.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 30 2/16/2015 6:39:28 PM

Czas pieczenia

1. Dotknij ikony ⏲, aby wyświetlić ekran cyfrowego zegara.

2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości czasu (godziny i minuty) według preferencji.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. W tym celu dotknij dowolnego elementu w prawym górnym panelu (**Gotowe o**). Wykonaj krok 2 powyższej procedury, aby zmienić czas zakończenia. Więcej informacji w części **Opóźnione zakończenie**.

4. Po zakończeniu dotknij przycisku **OK**, aby zatwierdzić zmiany.
5. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony ⏲, aby wrócić do ekranu głównego.

UWAGA

Dla funkcji MW Combi nie można ustawić czasu zakończenia.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 31 2/16/2015 6:39:29 PM

Obsługa

Opóźnione zakończenie

Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.
Przykład z życia: Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 17:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 17:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 16:00 i skończy o 17:00 zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Przypadek 1

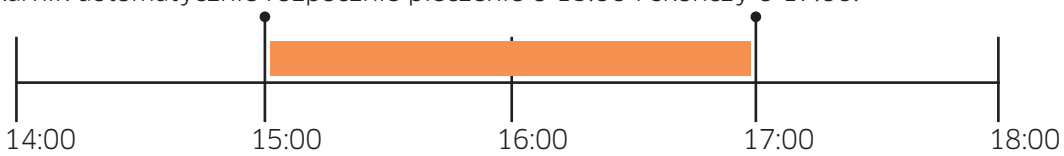
Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.

Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 2 godziny	Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.

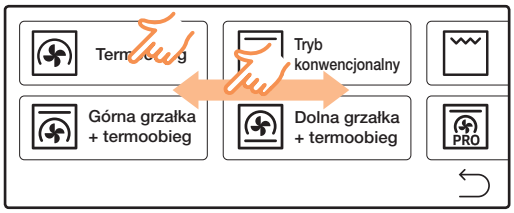


⚠ PRZESTROGA

Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

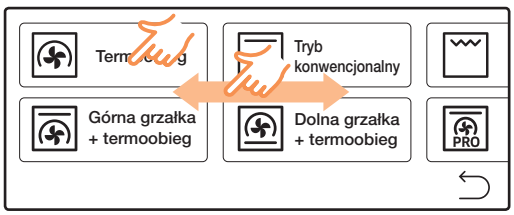
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 32 2/16/2015 6:39:29 PM

Funkcja piekarnika



1. Na ekranie głównym można zobaczyć funkcję piekarnika. Wybierz tryb pieczenia.

Możesz dotknąć ikony listy w lewym dolnym rogu i wybrać tryb pieczenia z wyświetlonej listy.



2. Możesz zmienić domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia lub wybrać opcję według preferencji.

3. Dotknij opcji **Start**.

UWAGA

- Dostępne ustawienia zależą od trybu pieczenia.
- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „**+5min**”, aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.
- Jeśli chcesz zapisać bieżący przepis, dotknij ikony ☆, aby dodać go do listy ulubionych.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 33 2/16/2015 6:39:30 PM

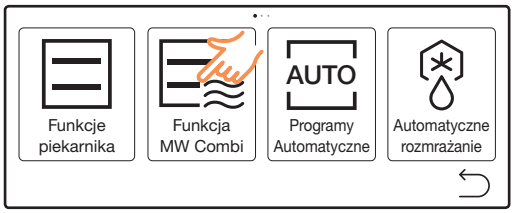
Obsługa

Tryby pieczenia

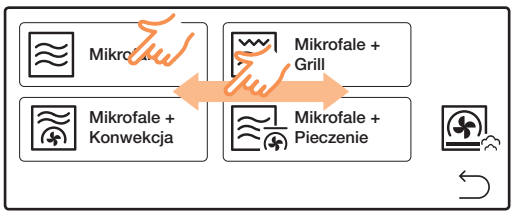
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
	Termoobieg	40–250	180
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	
	Górna grzałka + termoobieg	40–250	180
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).	
	Tryb konwencjonalny	40–250	200
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.	
	Duży grill	150–250	220
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).	
	Gril + wentylator	40–250	220
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.	
	Dolna grzałka + termoobieg	40–250	180
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	
	Pieczenie Intensywne	40–250	180
		Podczas pieczenia intensywnego wszystkie grzałki są uruchamiane naprzemiennie, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w piekarniku. Ten tryb służy do przygotowywania dużych potraw, np. dużych zapiekanek lub ciast.	
	Pro-Roasting	40–150	100
		W trybie Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.	

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 34 2/16/2015 6:39:30 PM

Funkcja MW Combi



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Funkcja MW Combi**.



2. Wybierz tryb pieczenia z wyświetlonej listy.

3. Możesz zmienić domyślną temperaturę, poziom mocy i/lub czas pieczenia według preferencji.

4. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie, lub ikony, aby wrócić do ekranu głównego.

UWAGA

- Dostępne ustawienia zależą od trybu pieczenia.
- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „**+30sek.**”, aby wydłużyć czas pieczenia o 30 sekund.
- Jeśli chcesz zapisać bieżący przepis, dotknij ikony ☆, aby dodać go do listy ulubionych.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 35 2/16/2015 6:39:31 PM

Obsługa

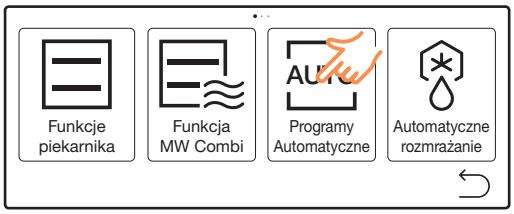
Tryby pieczenia

Tryb		Temperatura (°C)/ zakres poziomu mocy (W)	Sugerowana temperatura (°C)/ poziom mocy (W)
	Mikrofale	-/100-900	-/900
		Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
	Mikrofale + Konwekcja	40-230 / 100-600	180/300
		Elementy grzejne generują ciepło, wentylator termoobiegu rozprowadza je wewnątrz piekarnika, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.	
	Mikrofale + Grill	40-200 / 100-600	200/300
		Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.	
	Mikrofale + Pieczenie	40-200 / 100-600	180/300
		Tryb ten umożliwia połączenie użycia grilla wentylatora i mikrofal, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.	

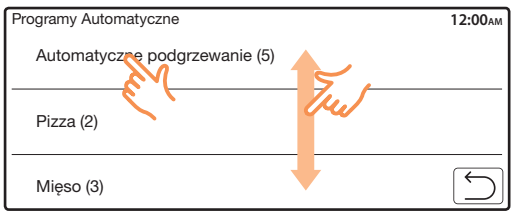
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 36 2/16/2015 6:39:31 PM

Programy Automatyczne

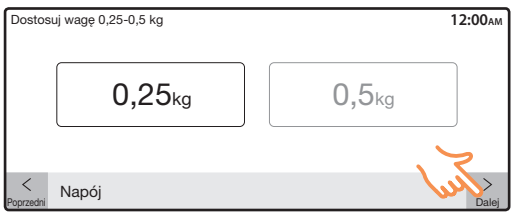
Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 35 funkcji programów automatycznych w 7 kategoriach. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



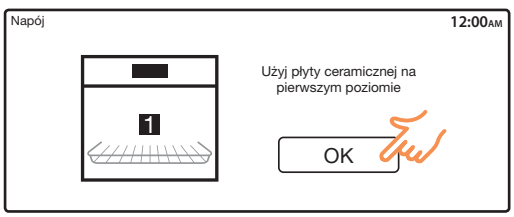
1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Programy Automatyczne**.



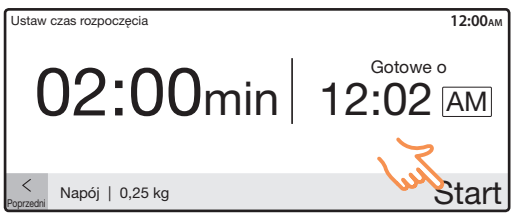
2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać kategorię, a następnie dotknij wybranego przepisu w danej kategorii.



3. Wybierz wagę dla przepisu.
4. Dotknij ikony „**>**”, aby przejść do następnego kroku, lub ikony „**<**”, aby wrócić do poprzedniego ekranu



5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.



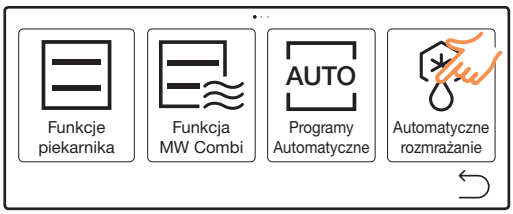
6. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 37 2/16/2015 6:39:32 PM

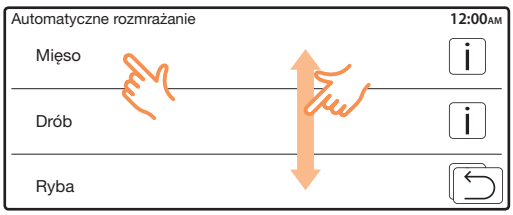
Obsługa

Automatyczne rozmrażanie

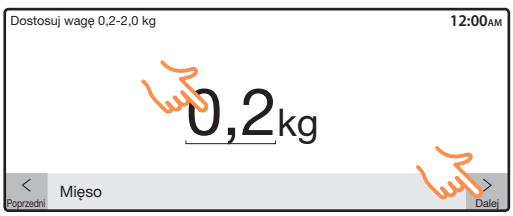
Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 5 funkcji automatycznego rozmrażania. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



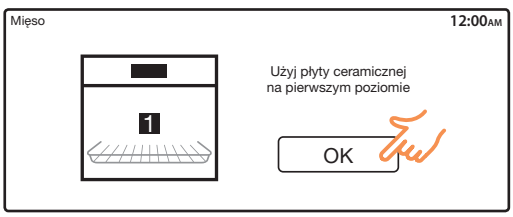
1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Automatyczne rozmrażanie**.



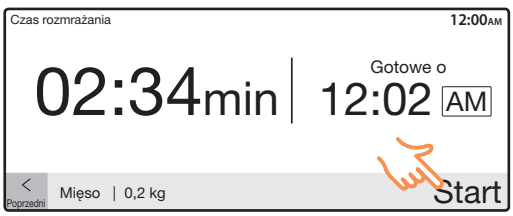
2. Przeciągnij palcem w górę lub w dół, aby wybrać kategorię, a następnie dotknij wybranego przepisu w danej kategorii.



3. Dotknij wartości wagi, aby wyświetlić klawiaturę numeryczną. Klawiatura numeryczna umożliwia ręczne wprowadzenie wagi.
4. Dotknij ikony „**>**”, aby przejść do następnego kroku, lub ikony „**<**”, aby wrócić do poprzedniego ekranu



5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.

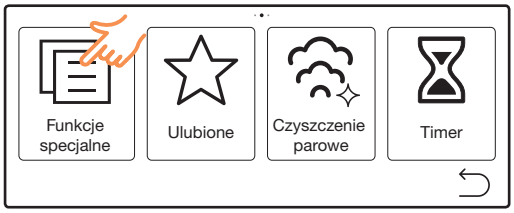


6. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

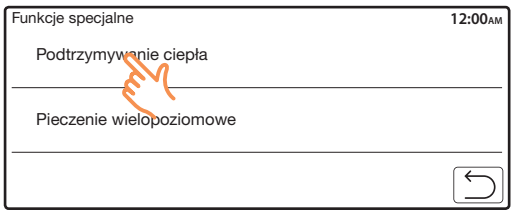
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 38 2/16/2015 6:39:32 PM

Funkcje specjalne

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Funkcje specjalne**.



2. Wybierz funkcję.

3. Możesz zmienić domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia według preferencji.
4. Dotknij opcji **Start**.

UWAGA

- Możesz zmienić czas pieczenia w dowolnej chwili podczas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyświetli komunikat „**Potrawa jest gotowa**” i odtworzy melodię. Jeśli chcesz wydłużyć czas pieczenia, dotknij opcji „+5min”, aby wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.

Funkcje specjalne

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
Podtrzymywanie ciepła	60–100	70	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
Pieczenie wielopoziomowe	40–250	180	Ten tryb służy do pieczenia na dwóch poziomach jednocześnie.

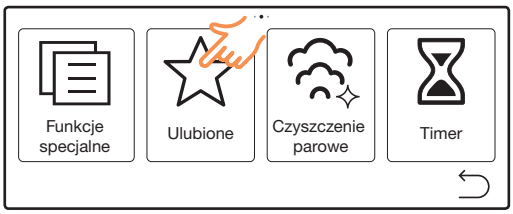
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 39 2/16/2015 6:39:33 PM

Obsługa

Ulubione

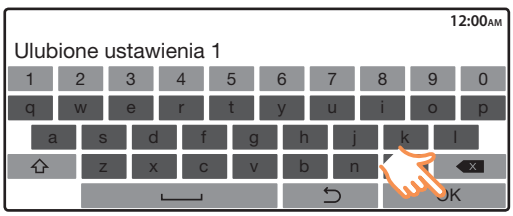
Możesz dodać często używany przepis do listy ulubionych, zachowując go na przyszłość. Pozwoli to oszczędzić czas spędzony na wyszukiwaniu wcześniejszego przepisu do wykorzystania. Piekarnik pozwala to zrobić na dwa sposoby:

Sposób 1 – Utwórz własny przepis



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.

2. Pojawi się komunikat „**Utwórz własny przepis**”. Dotknij opcji **Dalej**.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby ręcznie ustawić tryb piekarnika, temperaturę, czas pieczenia i/lub opcje według preferencji.



4. Użyj klawiatury ekranowej, aby zmienić nazwę przepisu.
5. Dotknij przycisku **OK**. Ustawienia zostaną dodane do ulubionych.

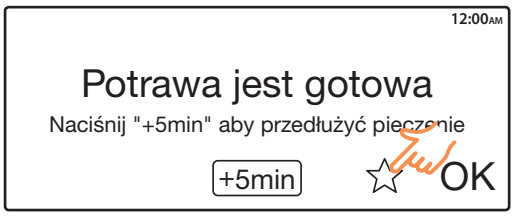
UWAGA

Dodane ulubione przepisy będą widoczne na liście ulubionych w kroku 2 powyższej procedury. W takim przypadku dotknij opcji Dodaj do ulubionych, aby utworzyć nowy przepis.

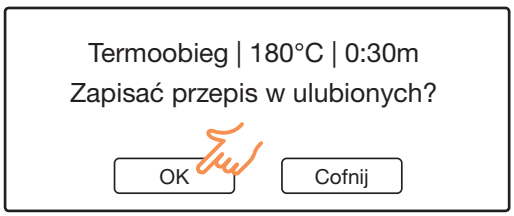
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 40 2/16/2015 6:39:33 PM

Sposób 2 – Dodaj bieżący przepis do ulubionych

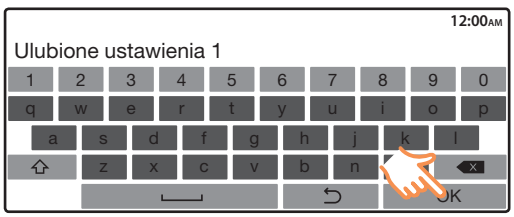
Możesz dodać bieżący przepis do ulubionych jako nową pozycję.



1. Po wykonaniu bieżącego przepisu dotknij ikony ☆.



2. Pojawi się komunikat „**Zapisać przepis w ulubionych?**”. Dotknij przycisku **OK**, aby utworzyć nowy przepis.

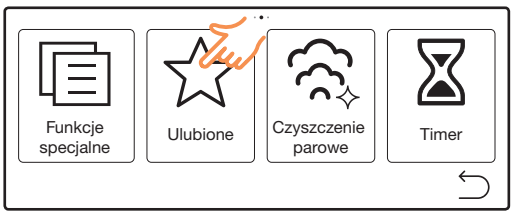


3. Pojawi się klawiatura ekranowa. Użyj klawiatury ekranowej, aby zmienić nazwę przepisu.
4. Dotknij przycisku **OK**. Aktualny przepis zostanie dodany do ulubionych.

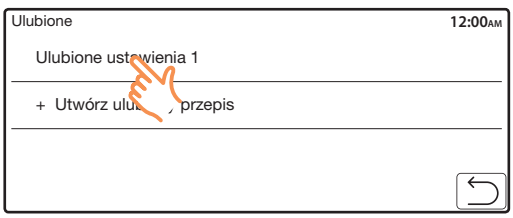
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 41 2/16/2015 6:39:33 PM

Obsługa

Aby użyć ulubionego przepisu



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Ulubione**.



2. Dotknij wybranego przepisu na wyświetlonej liście. Zostaną wyświetlone szczegółowe informacje o wybranym przepisie.

3. Dotknij opcji **Start**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

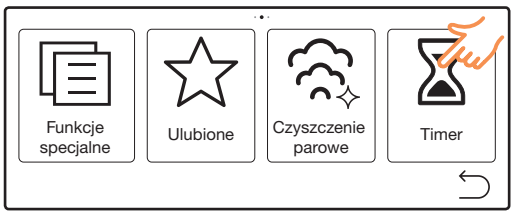
Przepisy na liście ulubionych można edytować lub usuwać.

- Aby edytować nazwę przepisu, wybierz przepis, a następnie dotknij ikony .
- Aby usunąć przepis z listy, wybierz przepis, a następnie dotknij ikony .

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 42 2/16/2015 6:39:34 PM

Timer

Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk **Menu**, a następnie dotknij opcji **Timer**.

2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
3. Użyj klawiatury numerycznej, aby ustawić czas.
4. Po zakończeniu dotknij przycisku **Start**.

UWAGA

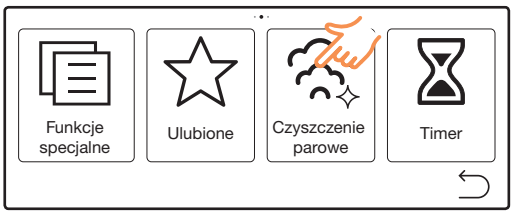
Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyświetli komunikat „**Czas minął**” i odtworzy melodię. Dotknij przycisku **OK**, aby zatwierdzić ustawienia.

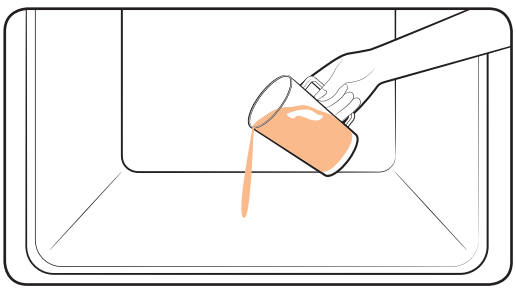
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 43 2/16/2015 6:39:34 PM

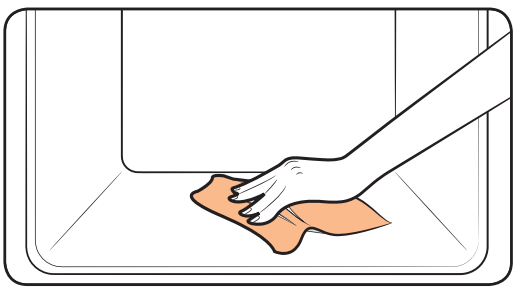
Obsługa

Czyszczenie parowe

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
Ta automatyczna funkcja pomaga oszczędzać czas, usuwając konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.







1. Otwórz kolejno **Menu** > **Czyszczenie parowe**, a następnie dotknij przycisku **Start**.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcją, a następnie dotknij przycisku **OK**.
3. Wlej około 100 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki, a następnie dotknij przycisku **OK**. Cykl trwa około 15 minut.
4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

OSTRZEŻENIE

- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

UWAGA

- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Jeśli wnętrze piekarnika jest gorące, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 44 2/16/2015 6:39:34 PM

Ustawienia

Można zmienić ustawienia domyślne według preferencji lub wykonać diagnostykę połączenia sieciowego. Piekarnik posiada 8 różnych pozycji ustawień.

Język

Wybór języka wyświetlania.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij preferowanego języka.

Poziom głośności

Regulacja poziomu głośności sygnałów dźwiękowych i melodii.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie użyj paska obok pozycji Poziom głośności, aby ustawić głośność.

Poziom jasności

Zmiana poziomu jasności ekranu wyświetlacza.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie użyj paska obok pozycji Poziom jasności, aby ustawić jasność wyświetlacza.

Informacje o urządzeniu

Sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego i informacji licencyjnych.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Informacje o urządzeniu**.

Oprogramowanie
Sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego.

Informacja nt, licencji
Sprawdzenie informacji licencyjnych oprogramowania sprzętowego.

Wyświetlacz

Po pewnym czasie bezczynności piekarnik przechodzi w tryb gotowości, w którym wyświetla aktualny czas. Można włączyć lub wyłączyć ekran zegara wyświetlany w trybie gotowości.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij ikony, aby wybrać ustawienie **On** lub **Off**.

Typ zegara

Wybór typu zegara, który pokazuje aktualny czas w trybie gotowości. Dostępne są dwa typy: analogowy i cyfrowy.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij ikony, aby wybrać ustawienie **Analogowy** lub **Cyfrowy**.

Format zegara

Wybór formatu wyświetlania aktualnego czasu w trybie gotowości. Dostępne są dwa formaty: 12-godzinny i 24-godzinny.

- Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia**, a następnie dotknij ikony, aby wybrać ustawienie **24h** lub **AM/PM** (12h).

Ustaw czas

Ustawienie aktualnego czasu.

1. Otwórz kolejno **Menu** > **Ustawienia** > **Ustaw czas**.
2. Dotknij dowolnej wartości czasu, aby wyświetlić ekranową klawiaturę numeryczną.
3. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartości (godziny i minuty).
4. Dotknij, aby wybrać ustawienie **AM** lub **PM** (dostępne w formacie 12-godzinnym).
5. Dotknij przycisku **OK**, aby zapisać zmiany.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 45 2/16/2015 6:39:34 PM

Obsługa

Pomoc

Przydatne wskazówki i omówienia po wybraniu konkretnej pozycji.

Rozwiązywanie problemów

Dotknij punktu kontrolnego na ekranie i sprawdź propozycje rozwiązań.

Instrukcja pierwszego użycia

Wyświetlenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkowania piekarnika.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 46 2/16/2015 6:39:34 PM

Inteligentne pieczenie

Automatyczne gotowanie

Zasady automatycznego gotowania

1. Automatyczne podgrzewanie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Napój	0,25 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Przelej napój do kubków ceramicznych i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść kubek na środku, umieść 2 kubki obok siebie na płycie ceramicznej. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Odstaw na 1–2 minuty i dokładnie wymieszaj. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).		
Danie na talerzu	0,3–0,4 0,4–0,5	Płyta ceramiczna	1
	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		
Mrożone danie na talerzu	0,3–0,4 0,4–0,5	Płyta ceramiczna	1
	Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Ponakłuwaj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		
Zupa	0,2–0,3 0,4–0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2–3 minuty).		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 47 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Potrawa duszona	0,2–0,3 0,4–0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2–3 minuty).		

2. Pizza

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Pizza domowa	0,6–1,0	Blacha do pieczenia	2
	Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera.		
Mrożona pizza	0,3–0,4 0,4–0,5	Blacha do pieczenia	3
	Umieść mrożoną pizzę na ruszcie piekarnika.		

3. Mięso

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Cienki stek wołowy	0,3–0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
	W trybie grillowania zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez 5 minut do temperatury 250˚C. Umieść steki obok siebie na środku rusztu piekarnika i blachy do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		
Pieczeń wieprzowa	0,8–1,0	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
	Umieść marynowaną pieczeń wieprzową na ruszcie z nałożoną płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie.		
Kotlety z baraniny	0,3–0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
	Zamarynuj kotlety jagnięce. Umieść kotlety jagnięce na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i naciśnij przycisk Start, aby kontynuować proces.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 48 2/16/2015 6:39:35 PM

4. Drób i owoce morza

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Kawałki kurczaka	0,5–0,7 1,0–1,2	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5
	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na ruszcie z płytą ceramiczną skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2– 3 minut.		
Cały kurczak	1,0–1,1 1,2–1,3	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	5
	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Włóż go piersią do dołu na środek wkładki grilla z płytą ceramiczną na poziomie 2. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.		
Filet rybny	0,3–0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
	Zamarynuj filety rybne (2 cm) i umieść na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		
Stek z łososia	0,3–0,6	Ruszt + blacha	5 + 2
	Zamarynuj filety z łososia i umieść na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		
Krewetki	0,2–0,5	Ruszt + blacha	5 + 2
	Ułóż równomiernie surowe krewetki na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia.		

5. Ciasto i chleb

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Szarlotka	1,2–1,4	Ruszt piekarnika	2
	Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Umieść na ruszcie piekarnika. Zakres wagi zależą od ilości jabłek itd.		
Spód ciasta owocowego	0,3–0,5	Ruszt piekarnika	3
	Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu na ruszcie piekarnika.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 49 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Brownie	0,5–0,7	Ruszt piekarnika	3
	Umieść surowe ciasto w szklanym naczyniu żaroodpornym i naczyniu ceramicznym na ruszcie piekarnika.		
Rogale	0,2–0,4	Blacha do pieczenia	3
	Użyj papieru do pieczenia. Umieść rogaliki na blasze do pieczenia.		
Jabłecznik holenderski	0,5–0,7	Ruszt piekarnika	2
	Umieść świeże surowe ciasto w okrągłym metalowym naczyniu do pieczenia o średnicy 22 cm. Umieść na ruszcie.		
Holenderski biały chleb	0,7–0,8	Ruszt piekarnika	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równolegle do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
Babeczki	0,5–0,6	Ruszt piekarnika	3
	Umieść ciasto na babeczki w metalowym naczyniu o odpowiednim do pieczenia około 12 babeczek. Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
Rośnięcie ciasta drożdżowego	0,3–0,6	Ruszt piekarnika	3
	Przygotuj surowe ciasto drożdżowe na pizzę, ciasto lub chleb. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną.		
Biszkopt	0,3–0,6	Ruszt piekarnika	2
	Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 °C, korzystając z trybu konwencjonalnego. Włóż surowe ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm dla 300 g ciasta, 24 cm dla 400 g ciasta lub 26 cm dla 500 g ciasta). Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
Biały chleb	0,7–0,8	Ruszt piekarnika	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równolegle do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
Ciasto francuskie z nadzieniem jabłkowym	0,3–0,5	Blacha do pieczenia	2
	Użyj papieru do pieczenia. Umieść 4 sztuki na blasze do pieczenia.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 50 2/16/2015 6:39:35 PM

6. Przystawki

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Świeże warzywa	0,3–0,4 0,5–0,6	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2–3 minuty.		
Obrane ziemniaki	0,5–0,6 0,7–0,8	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45– 60 ml (3–4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2–3 minuty.		
Ryż biały	0,3–0,4	Płyta ceramiczna	1
	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Na przykład: podczas gotowania 0,3 kg ryżu dodaj 600 ml zimnej wody. Użyj szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.		
Pieczone połówki ziemniaków	0,4–0,6 0,6-0,8	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4
	Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2– 3 minut.		
Mrożone warzywa	0,3–0,4 0,4–0,5	Płyta ceramiczna	1
	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej misie z przykrywką. Dodaj 1–2 łyżki stołowe wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2–3 minuty.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 51 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

7. Szybkie potrawy

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Mrożona lasagne	0,4–0,6	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
	Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2– 3 minuty.		
Mrożone frytki z piekarnika	0,2–0,8	Blacha do pieczenia	3
	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.		
Mrożone krokiety	0,4–0,6	Blacha do pieczenia	3
	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na metalowej blasze do pieczenia.		
Mrożona zapiekanka rybna	0,4–0,6	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	3
	Umieść mrożone danie rybne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2–3 minuty. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 52 2/16/2015 6:39:35 PM

Zasady automatycznego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. W tych programach jest używana wyłącznie energia mikrofal. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płycie ceramicznej.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Akcesoria	Poziom	Czas oczekiwania (min)
Mięso	0,2–2,0	Płyta ceramiczna	1	20–90
	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.			
Drób	0,2–2,0	Płyta ceramiczna	1	20–90
	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.			
Ryba	0,2–2,0	Płyta ceramiczna	1	20–60
	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.			
Chleb/ciasto	0,1–1,0	Płyta ceramiczna	1	10–30
	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.			
Owoce	0,1–0,8	Płyta ceramiczna	1	5–15
	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 53 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

Przewodnik po gotowaniu w kuchence mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników. Zawsze należy umieszczać pojemniki z żywnością na tacy obrotowej.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się przykrycie jedzenia.
- Po zakończeniu pieczenia zaczekaj, aż pożywienie ostygnie we własnej parze.

Mrożone warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Szpinak	150	600	5–6	2–3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Brokuły	300	600	8–9	2–3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Groszek	300	600	7–8	2–3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½-8½	2–3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/kukurydza)	300	600	7–8	2–3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	7½-8½	2–3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 54 2/16/2015 6:39:35 PM

Świeże warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30–45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Zamieszaj raz podczas gotowania i po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.
- W celu przyspieszenia przygotowania zaleca się krojenie na mniejsze, równe kawałki.
- Wszystkie świeże warzywa należy gotować przy użyciu maksymalnej mocy kuchenki mikrofalowej (900 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250 500	4–5 5–6	3
	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.		
Brukselki	250 500	5–6 7–8	3
	Dodaj 60–75 ml (4–5 łyżek stołowych) wody.		
Marchew	250	5–6	3
	Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.		
Kalafior	250 500	5–6 7–8	3
	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łodygami do środka.		
Cukinie	250	3–4	3
	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.		
Bakłażany	250	3–4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Por	250	3–4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		
Pieczarki	125 250	1-2 2–3	3
	Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 55 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Cebula	250	4–5	3
	Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.		
Papryka	250	4–5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250 500	4–5 7–8	3
	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.		
Rzepa	250	5–6	3
	Pokrój rzepę w małą kostkę.		

Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu w trakcie i po zakończeniu gotowania.

Gotuj bez przykrycia i zamknij pokrywkę podczas stygnięcia. Następnie dokładnie odcedź.

- **Ryż**: Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania.
- **Makaron**: Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250	800	17–18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18–20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	800	20–22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22–24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	800	17–19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	800	18–20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	800	10–11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 56 2/16/2015 6:39:35 PM

Podgrzewanie

- Nie podgrzewaj dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać.
- Bezpieczniej jest podgrzewać jedzenie przy niższych poziomach mocy.
- Podczas i po zakończeniu podgrzewania należy dokładnie mieszać lub obracać jedzenie.
- W przypadku płynów lub odżywek dla dzieci należy zachować ostrożność. Dokładnie mieszać plastikową łyżeczką lub szklaną pałeczką przed rozpoczęciem, podczas i po zakończeniu gotowania, aby uniknąć gwałtownego wrzenia i poparzenia. Pozostawić wewnątrz piekarnika na czas oczekiwania. Zastosuj dłuższy czas podgrzewania niż dla innych rodzajów żywności.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to 2–4 minuty. Więcej informacji znajduje się w tabeli poniżej.

Płyny i jedzenie

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	800 W	1½-2 2–3	1-2
	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3–4	2–3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5–6	2–3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	5–6	2–3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g	600 W	5–6 6–7	3
	Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 57 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Odżywki dla dzieci i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30–40	2–3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20–30	2–3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30–40 50–60	2–3
	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 58 2/16/2015 6:39:35 PM

Rozmrażanie

Umieść zamrożone jedzenie w pojemniku do kuchenek mikrofalowych bez pokrywki. Obrócić na drugą stronę podczas rozmrażania, aby odlać płyn i usunąć podroby po rozmrożeniu.
Aby szybciej rozmrozić, pokrój jedzenie na małe kawałki i owiń je folią aluminiową przed rozmrożeniem. Gdy zewnętrzna powierzchnia zamrożonego jedzenia zacznie się topić, zatrzymaj rozmrażanie i odstaw zgodnie z instrukcją w poniższej tabeli.
Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) do rozmrażania.
Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, a następnie połóż płytę ceramiczną na poziomie 1.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Mięso	Mięso mielone	250 500	6–7 8–12	15–30
	Steki wieprzowe	250	7–8	
	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12–14	15–60
	Cały kurczak	1200	28–32	
	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Ryby	Filety rybne	200	6–7	10–25
	Całe ryby	400	11–13	
	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Owoce	Jagody	300	6–7	5–10
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			
Pieczywo	Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5–20
	Tosty/kanapki	250 500	4-4½ 7–9	
	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 59 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Zasady przygotowywania potraw w trybie termoobiegu

Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	160–170	Ruszt piekarnika	2	60–70
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	150–160	Ruszt piekarnika	2	50–60
Biszkopt	150–160	Ruszt piekarnika	2	25–35
Podstawa do ciasta owocowego	150–170	Ruszt piekarnika	2	25–35
Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe)	150–170	Blacha do pieczenia	3	30–40
Rogaliki	170–180	Blacha do pieczenia	2	10–15
Bułki	180–190	Blacha do pieczenia	2	10–15
Ciastka	160–180	Blacha do pieczenia	3	10–20
Frytki z kuchenki	200–220	Blacha do pieczenia	3	15–20

Górna grzałka + termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia.
W trybie Podgrzewanie od góry + termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.
Połóż mięso na ruszcie na poziomie podanym w tabeli i podłóż blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 2.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń wołowa (1 kg / średnia)	170–190	Ruszt + blacha	3 + 2	60–90
Łopatka wieprzowa/ rolada (1 kg)	180–200	Ruszt + blacha	3 + 2	90–120

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 60 2/16/2015 6:39:35 PM

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń jagnięcia / udo jagnięce (0,8 kg)	190–210	Ruszt + blacha	3 + 2	50–80
Cały kurczak (1,2 kg)	200–220	Ruszt + blacha	3 + 2	50–70
Pstrąg (w całości) (2 szt. / 0,5 kg)	180–200	Ruszt + blacha	3 + 2	30–40
Pierś z kaczki (0,3 kg)	180–200	Ruszt + blacha	3 + 2	25–35

Dolna grzałka + termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
W trybie Podgrzewanie od dołu + termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
pizza domowa	180–200	Blacha do pieczenia	2	20–30
Upieczone wstępnie, schłodzone quiche/ciasto	180–200	Ruszt piekarnika	2	10–15
Zamrożona pizza	180–200	Blacha do pieczenia	2	15–20
Mrożona pizza	180–200	Blacha do pieczenia	2	15–25
Schłodzona pizza	180–200	Blacha do pieczenia	2	8–15
Szarlotka	160–180	Ruszt piekarnika	2	60–70
Ciasto francuskie z jabłkami	180–200	Blacha do pieczenia	2	10–15

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 61 2/16/2015 6:39:35 PM

Inteligentne pieczenie

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Duży grill

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.
Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia 1. strona (min)	Czas pieczenia 2. strona (min)
Skrawki kebaba	Ruszt + blacha	5 + 2	8–10	6–8
Steki wieprzowe	Ruszt + blacha	5 + 2	7–9	5–7
Kiełbaski	Ruszt piekarnika	5 + 2	6–8	6–8
Kawałki kurczaka	Ruszt + blacha	5 + 2	20–25	15–20
Steki z łososia	Ruszt + blacha	5 + 2	8–12	6–10
Krojone warzywa	Blacha do pieczenia	5	15–20	–
Tosty	Ruszt piekarnika	5	2–3	1-2
Tosty z serem	Ruszt piekarnika	5	3–5	–

Gril + wentylator

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.
Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Kiełbaski	Ruszt piekarnika	4	8–10
kawałki ziemniaków	Ruszt piekarnika	4	20–25
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha do pieczenia	4	15–20
Mrożone krokiety	Blacha do pieczenia	4	20–25
Mrożone kawałki kurczaka	Blacha do pieczenia	4	15–20
Stek z łososia	Ruszt + blacha	4 + 2	15–20
Filet rybny	Ruszt + blacha	4 + 2	12–17
Całe ryby	Ruszt + blacha	4 + 2	15–20
Kawałki kurczaka	Ruszt + blacha	4 + 2	30–40

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 62 2/16/2015 6:39:35 PM

Zasady przygotowywania potraw w trybie łączonym

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników. Zawsze należy umieszczać pojemniki z żywnością na tacy obrotowej.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się przykrycie jedzenia.
- Po zakończeniu pieczenia zaczekaj, aż pożywienie ostygnie we własnej parze.

Mikrofale + Grill

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania.
Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia 1. strona (min)	Czas pieczenia 2. strona (min)
Pieczone ziemniaki	600	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10–15	–
Pomidory z grilla	300	160–180	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	5–10	–
Zapiekanka warzywna	450	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10–20	–
Pieczona ryba	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	4–8	4–6
Kawałki kurczaka	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10–15	10–15

Mikrofale + Konwekcja

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania.
Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia 1. strona (min)	Czas pieczenia 2. strona (min)
Cały kurczak (1,2 kg)	450	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	3	25–30	15–25

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 63 2/16/2015 6:39:36 PM

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia 1. strona (min)	Czas pieczenia 2. strona (min)
Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	3	15–20	15–20
Mrożona lasagne / danie z makaronu	450	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	3	20–25	–
zapiekanka ziemniaczana	450	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	3	10–15	–
Świeże ciasto owocowe	100	160–180	Płyta ceramiczna	3	40–50	–

Mikrofale + Pieczenie

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania.
Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Kawałki kurczaka	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	20–30
kawałki ziemniaków	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	15–20
Całe ryby	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	15–20
Filet rybny	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10–15
Mrożone kawałki kurczaka	450	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	10–15
Mrożone sajgonki	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	5–10
Mrożone paluszki rybne	300	180–200	Płyta ceramiczna + wkładka grilla	4	15–20

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 64 2/16/2015 6:39:36 PM

Zasady przygotowywania potraw w trybie konwencjonalnym

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
W trybie konwencjonalnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (min.)
Lasagne	200–220	Ruszt piekarnika	3	20–25
Zapiekane warzywa	180–200	Ruszt piekarnika	3	20–30
zapiekanka ziemniaczana	180–200	Ruszt piekarnika	3	40–60
Mrożone zapiekanki	160–180	Blacha do pieczenia	3	10–15
Babki	160–180	Ruszt piekarnika	2	50–70
Chleb	150–170	Ruszt piekarnika	2	50–60
Babeczki	180–200	Ruszt piekarnika	2	20–30
Ciastka	180–200	Blacha do pieczenia	3	10–20

Zasady pieczenia intensywnego

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.
Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Lasagne (2 kg)	180–200	Ruszt piekarnika	2	20–30
Zapiekanka warzywna (2 kg)	160–180	Ruszt piekarnika	2	40–60
Zapiekanka z ziemniaków (2 kg)	160–180	Ruszt piekarnika	2	60–90
Pieczeń wołowa (2 kg / średnia)	160–180	Ruszt + blacha	3 + 2	60–90
Cała kaczka (2 kg)	180–200	Ruszt + blacha	3 + 2	60–90
2 kurczaki (całe) (po 1,2 kg)	200–220	Ruszt + blacha	3 + 2	60–90

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 65 2/16/2015 6:39:36 PM

Inteligentne pieczenie

Pro-Roasting

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (godz.)
Pieczeń wołowa	60–80	Ruszt + blacha	3 + 2	3:30–4:30
Pieczeń wieprzowa	70–90	Ruszt + blacha	3 + 2	3:30–4:00
Pierś z kaczki	60–80	Ruszt + blacha	3 + 2	1:30–2:00
Filet z wołowiny	70–90	Ruszt + blacha	3 + 2	1:30–2:00
Filet z wieprzowiny	70–90	Ruszt + blacha	3 + 2	1:30–2:00

Pieczenie wielopoziomowe (specjalne)

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.
W trybie pieczenia wielopoziomowego zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	150–160	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20–30
Mini-ciasta	160–180	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20–30
Rogaliki	160–180	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20–30
Ciasto francuskie	180–200	2 blachy do pieczenia	2 + 5	30–40
Ciastka	170–190	2 blachy do pieczenia	2 + 5	15–20
Lasagne	160–180	Ruszt piekarnika + blacha do pieczenia	2 + 5	30–45
Mrożone frytki z piekarnika	180–200	2 blachy do pieczenia	2 + 5	30–50
Mrożone kawałki kurczaka	180–200	2 blachy do pieczenia	2 + 5	20–30
Mrożona pizza	200–220	Ruszt piekarnika + blacha do pieczenia	2 + 5	20–30

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 66 2/16/2015 6:39:36 PM

Szybkie i łatwe

Topienie masła
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Roztapianie zestalonego miodu
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

Roztapianie żelatyny
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta
Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3,5 do 4,5 min przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 min przy użyciu mocy 900 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu
Połącz proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6,5–7,5 min przy użyciu mocy 900 W. Wielokrotnie mieszaj podczas gotowania.

Przypiekanie plasterków migdałów
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas przypiekania przez 3,5–4,5 min przy użyciu mocy 600 W. Odstaw na 2–3 minuty w piekarniku. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 67 2/16/2015 6:39:36 PM

Rozwiązywanie problemów

Podczas korzystania z piekarnika może wystąpić problem. W takim przypadku należy najpierw zapoznać się z poniższą tabelą i sprawdzić proponowane rozwiązania. Jeśli problem nie ustąpi lub kod informacyjny ciągle pojawia się na wyświetlaczu, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Funkcja Eco (oszczędzania energii) jest włączona.	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Kuchenka przestała działać w czasie używania.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić kuchenkę.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 68 2/16/2015 6:39:36 PM

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania podczas pracy kuchenki.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Kuchenka nie ma zasilania.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie należy używać zamkniętych pojemników, ponieważ mogą wybuchnąć pod ciśnieniem ich zawartości.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbytnio się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 69 2/16/2015 6:39:36 PM

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie grzeje.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 70 2/16/2015 6:39:36 PM

Problem	Przyczyna	Działanie
Światło wewnętrznej lampy jest przyciemnione lub nie działa.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Anuluj”.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Jeśli funkcja automatycznego gotowania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania jedzenia.	Nie wolno używać metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Z urządzenia kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 71 2/16/2015 6:39:36 PM

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Para przecieka przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
W kuchence pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Naciśnięcie przycisku +30sec powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk +30sec (+30 sek.) umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie zostało uruchomione.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 72 2/16/2015 6:39:36 PM

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas pracy kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2–3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
Piekarnik		
Piekarnik nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2–3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Podczas używania kuchenki czuć zapach spalonego plastiku.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 73 2/16/2015 6:39:36 PM

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotowane są produkty wymagające przekręcania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki piekarnika nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolek i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Wyzeruj kontrolki urządzenia lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 74 2/16/2015 6:39:36 PM

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Opis	Działanie
C-20	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiła przerwa.	Odłącz przewód zasilający piekarnika i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiło zwarcie.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy MICOM głównym a podrzędnym.	
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. W przypadku, gdy temperatura przekroczy limit temperatury podczas pracy danym trybie (wykrycie pożaru).	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i uruchom ponownie kuchenkę mikrofalową.
C-F2	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Zatrzymaj piekarnik i spróbuj ponownie.
C-d0		Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i wyczyść przycisk (kurz, woda). Po wystąpieniu tego samego problemu skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 75 2/16/2015 6:39:36 PM

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka NQ50J9530 firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	3200 W
	Kuchenka mikrofalowa	1650 W
	Grill	2500 W
	Termoobieg	2400 W
Moc wyjściowa		100 W / 900 W (IEC - 705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Jednostka główna	595 × 454,2 × 570 mm
	Do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm
Objętość		50 litrów
Waga	Netto	38,4 kg
	W opakowaniu transportowym	45,6 kg
Poziom hałasu		44,0 dBA

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 76 2/16/2015 6:39:36 PM

Notatki

Notatki

Notatki

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowym dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04354G-00

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_PL.indd 80 2/16/2015 6:39:36 PM

Combi MWO Built-in Oven

User manual

NQ50J9530

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 1 2/16/2015 6:39:16 PM

Contents

Using this user manual 4

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions 5

Important safety instructions 5
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 13

Installation 14

What's included 14
Installation instructions 16

Maintenance 21

Cleaning 21
Replacement (repair) 22
Care against an extended period of disuse 22

Before you start 23

Initial settings 23
Side runners 24
About microwave energy 24
Cookware for microwave 25

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 2 2/16/2015 6:39:16 PM

Contents

Operations 27

Control panel 27
Common settings 29
Oven function 33
MW Combi function 35
Auto cook 37
Auto defrost 38
Special function 39
Favourites 40
Timer 43
Steam cleaning 44
Settings 45
Help 46

Cooking Smart 47

Auto cooking 47
Manual cooking 54
Quick & Easy 67

Troubleshooting 68

Checkpoints 68
Information codes 75

Technical specifications 76

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 3 2/16/2015 6:39:16 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 4 2/16/2015 6:39:16 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 5 2/16/2015 6:39:16 PM

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 6 2/16/2015 6:39:17 PM

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 7 2/16/2015 6:39:17 PM

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

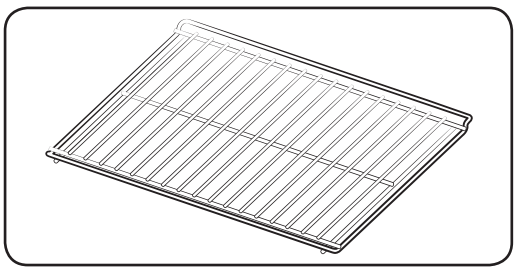
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 8 2/16/2015 6:39:17 PM

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the rest position when cooking large loads.

Do not use oven rack for microwave oven mode.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 9 2/16/2015 6:39:17 PM

Safety instructions

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 10 2/16/2015 6:39:17 PM

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 11 2/16/2015 6:39:17 PM

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 12 2/16/2015 6:39:17 PM

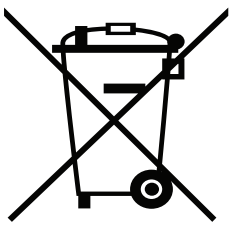
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

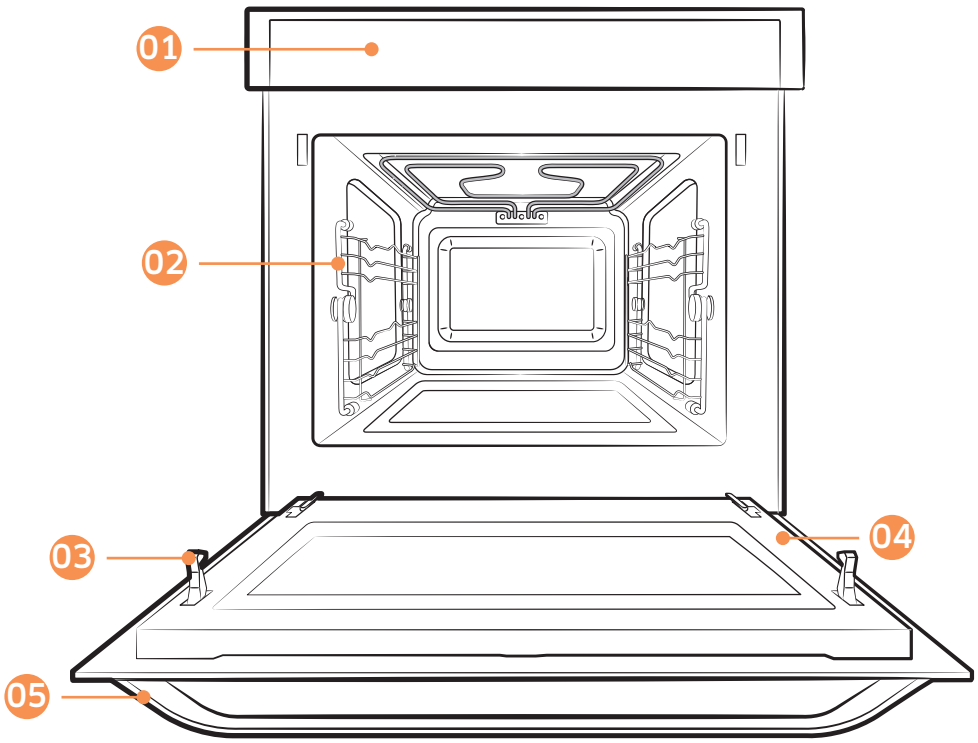
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 13 2/16/2015 6:39:17 PM

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance

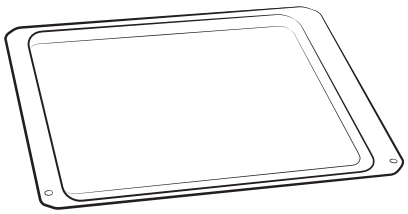


01 Control panel
02 Side runners
03 Safety door lock
04 Door
05 Door Handle

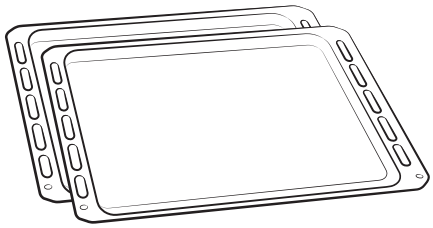
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 14 2/16/2015 6:39:17 PM

Accessories

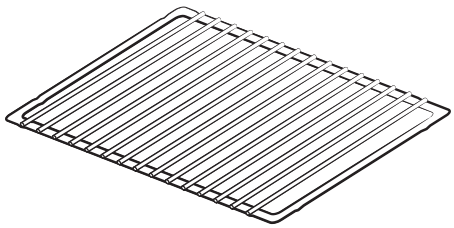
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



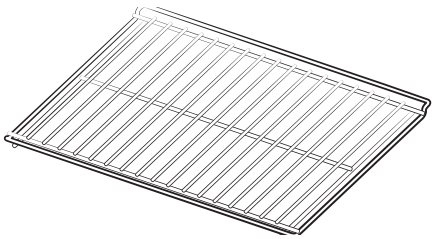
Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



Baking trays
(Do not use for microwave mode.)



Grill insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



Oven rack
(Do not use for microwave mode.)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page **47** to determine the appropriate accessory for your dishes.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 15 2/16/2015 6:39:18 PM

Installation

Installation instructions

General Technical Information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 454.2 x 570 mm
	Built in size	555 x 445 x 548.8 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.
The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 16 2/16/2015 6:39:18 PM

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

Electrical Connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

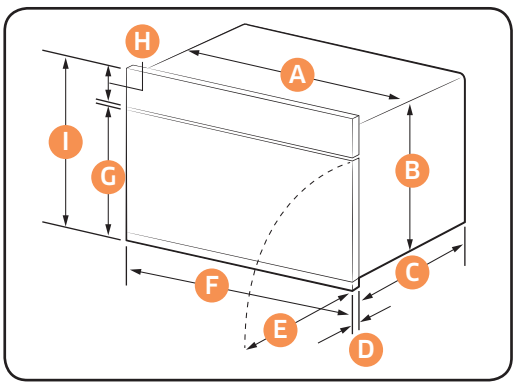
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 17 2/16/2015 6:39:18 PM

Installation

Install in the Cabinet

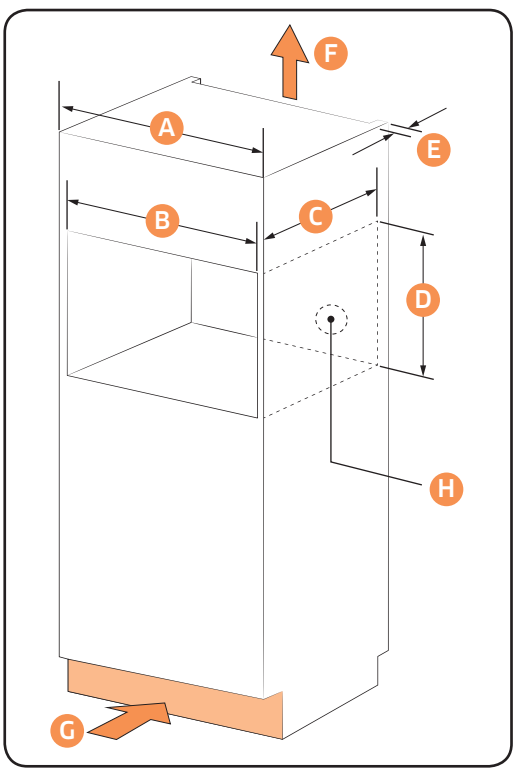
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

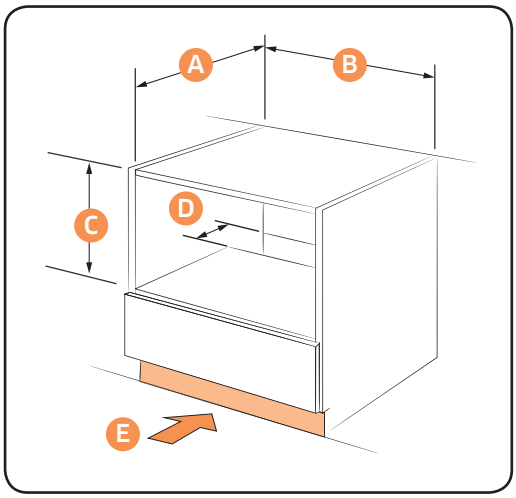
A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454.2
E	341		



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm^2
G	200 cm^2
H	Space for power outlet (30 ø Hole)

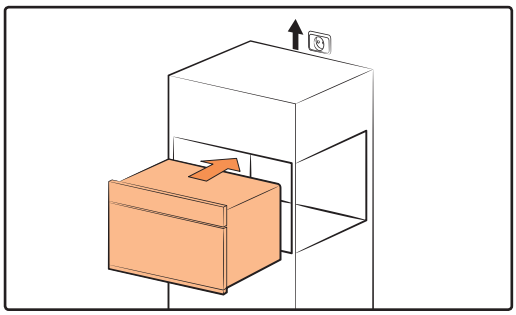
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 18 2/16/2015 6:39:18 PM



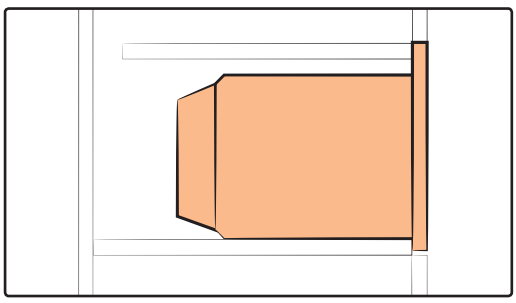
Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max 450
D	50
E	200 cm^2

Mounting the oven



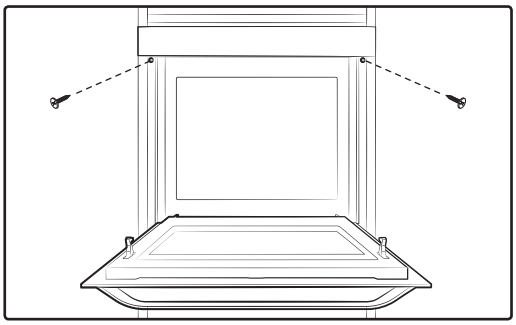
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



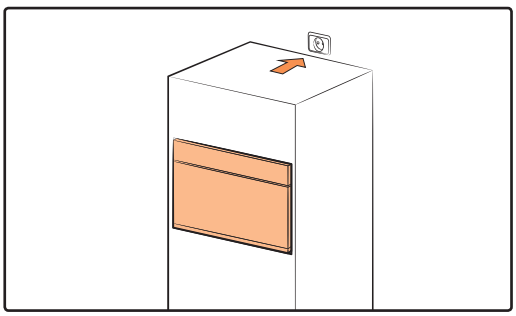
2. Slide the oven completely into the recess.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 19 2/16/2015 6:39:18 PM

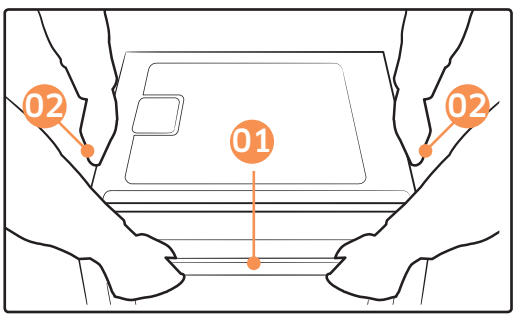
Installation



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provoded.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

01 Door handle
02 Side handle

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 20 2/16/2015 6:39:18 PM

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 21 2/16/2015 6:39:18 PM

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

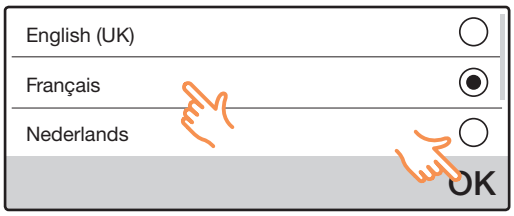
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 22 2/16/2015 6:39:18 PM

Before you start

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the onscreen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

STEP 1. Language



Choose a preferred menu language.

1. Select a language.
2. Tap **OK**.

STEP 2. Time

Specify the current time.

1. Tap any time element to display the onscreen number pad.
2. Use the number pad to input each time element (hour and minute).
3. Tap **OK**.

   To return to the previous screen, tap ⮌.

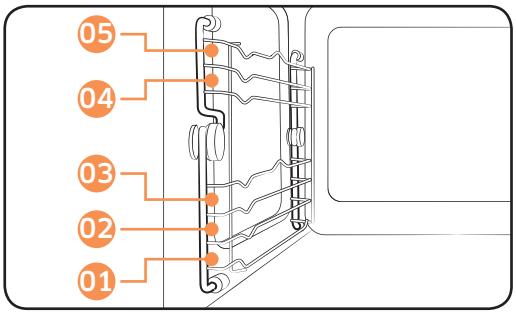
NOTE

When done, The display is shown simple manual.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 23 2/16/2015 6:39:19 PM

Before you start

Side runners

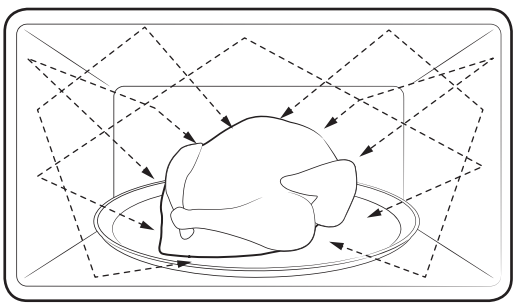


- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

01 Level 1	Microwave function
02 Level 2	Oven function
03 Level 3	
04 Level 4	
05 Level 5	

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 24 2/16/2015 6:39:19 PM

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	✕	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✕	These may cause arcing

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 25 2/16/2015 6:39:19 PM

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✕	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✕	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✕	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave safe △ : Use caution ✕ : Microwave unsafe

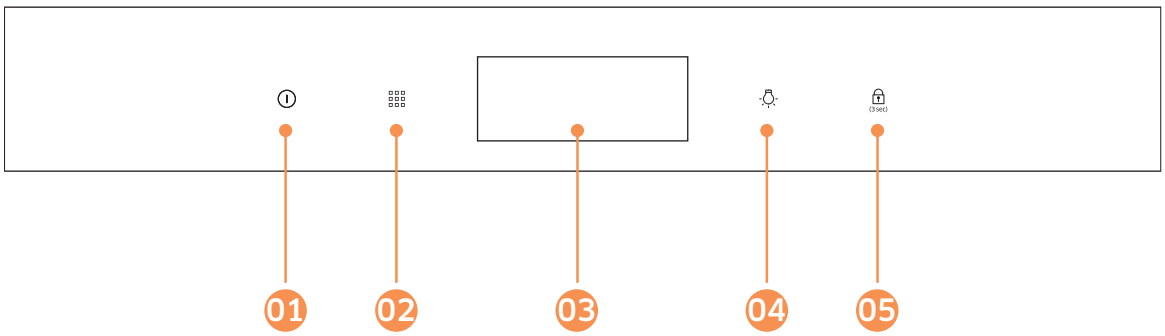
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 26 2/16/2015 6:39:19 PM

Operations

The oven offers 10 top-level menus that cover all aspects of using and maintaining the oven, from which you can access any cooking modes, options, or advanced functions or settings.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Power	Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds. If you encounter poor touching experience, or a blank screen (system down), hold down for 7 seconds to restart the oven.
02 Menu	Press to display 10 top-level menus: Oven function, MW Combi function, Auto cook, Auto Defrost, Special function, Favourites, Steam cleaning, Timer, Setting, and Help.
03 Touch-enabled display	For first-time use, it displays the top-level menus. After the first use, it displays the most used menu. You can swipe to navigate through the menus, and tap to select a desired item.
04 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
05 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.

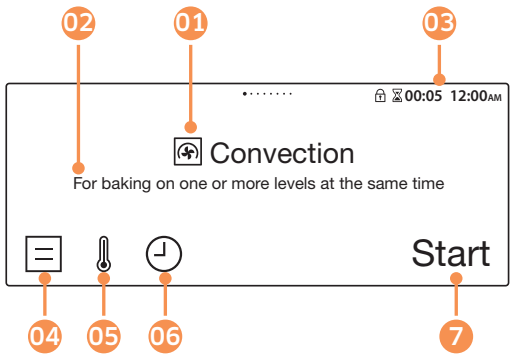
NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 27 2/16/2015 6:39:19 PM

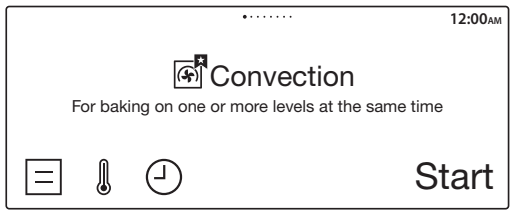
Operations

Display



01 The current or selected menu is displayed with a specific symbol.
02 Brief description of the current or selected menu.
03 Indication bar: from the left, Child Lock, Timer, and the current time.
04 Press to open the Oven function screen.
05 Press to change the temperature.
06 Press to change the cooking time.
07 Press to start operation.

Most used



The most frequent cooking mode from the recent 20 selections will be set as Most used. The next time you turn on the oven, the set cooking mode will appear on the main screen with the ★ symbol on top of the mode icon.
Note that if two or more cooking modes are used the same number of times, the recent one will be set as Most used.

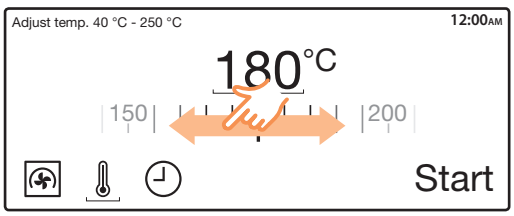
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 28 2/16/2015 6:39:19 PM

Common settings

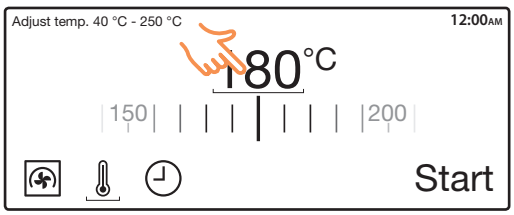
It is common to change the default temperature, power level and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

Temperature

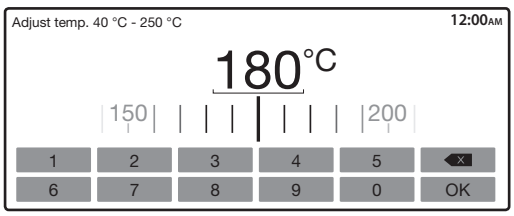
1. Tap to display the thermometer screen.



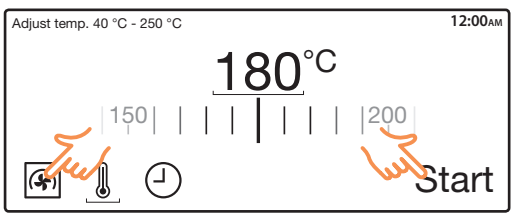
2. Swipe to the left or right to change the temperature by 5 °C.



Alternatively, tap the temperature element to display the number pad.



Use the number pad to input the temperature by manually.



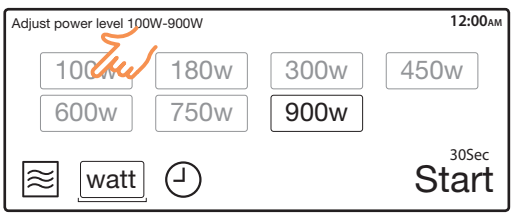
3. Tap **Start** to start cooking, or press to return to the main screen.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 29 2/16/2015 6:39:20 PM

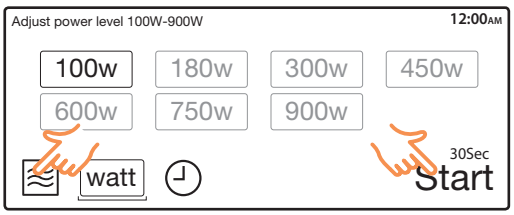
Operations

Power level

1. Tap watt to select power level.



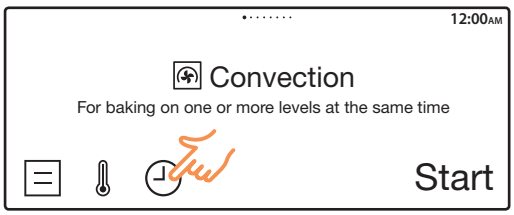
2. Select a desired power level from the list that appears.

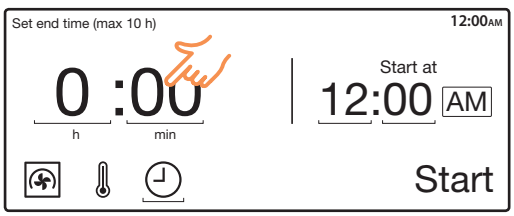


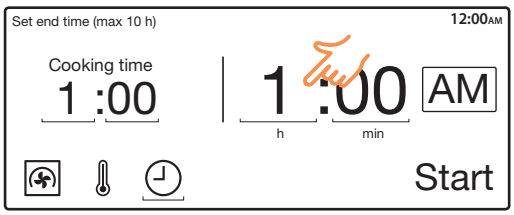
3. Tap **Start** to start cooking, or press ≋ to return to the main screen.

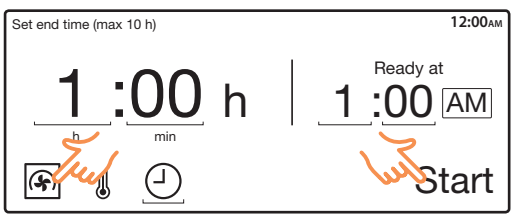
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 30 2/16/2015 6:39:21 PM

Cooking time









1. Tap ◴ to display the digital clock screen.
2. Tap any time element to display the onscreen number pad. Use the number pad to set each time element (hour and minute) to your preference.
3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. For this, tap any time element in the top-right panel (**Ready at**). Follow step 2 above to change the end time. See **Delay End** for more information.
4. When done, tap **OK** to confirm your changes.
5. Tap **Start** to start cooking, or press ⧈ to return to the main screen.

NOTE

MW Combi function cannot set End time.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 31 2/16/2015 6:39:21 PM

Operations

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.
Real-life case: Suppose you select a one-hour recipe at 14:00 and you want the oven to finish cooking at 17:00. To set the end time, change the Ready At time to 17:00. The oven will start cooking at 16:00 and end at 17:00 as you set.

Case 1

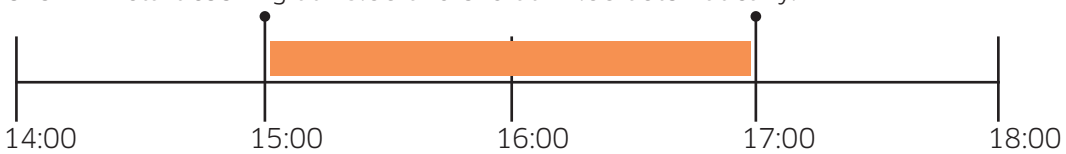
Current time: 14:00 Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 18:00

The oven will start cooking at 17:00 and end at 18:00 automatically.

Case 2

Current time: 14:00 Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 17:00

The oven will start cooking at 15:00 and end at 17:00 automatically.

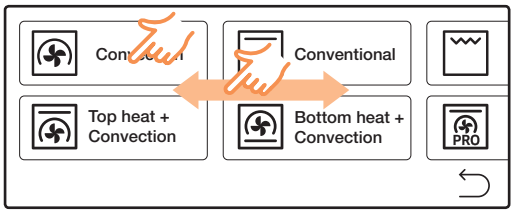


⚠ CAUTION

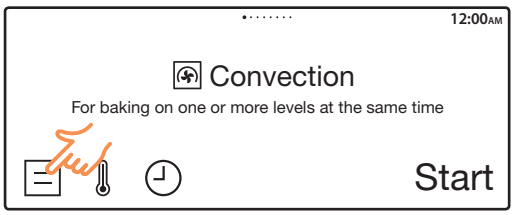
Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 32 2/16/2015 6:39:21 PM

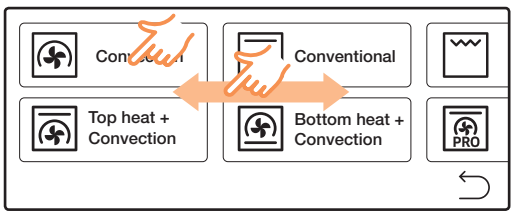
Oven function

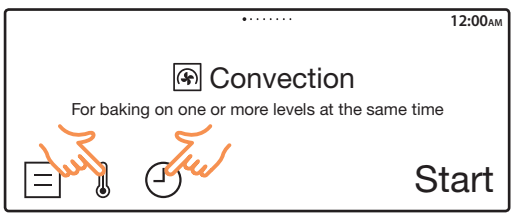


1. On the main screen, You can see oven function. Select a cooking mode.



You can tap the List icon in the bottom-left corner, and select a desired cooking mode from the list that appears.





2. Change the default temperature and/or cooking time or select options if preferred.

3. Tap **Start**.

NOTE

- Availability of settings differ with the cooking mode.
- You can change the cooking time at any time during cooking.
- When cooking is complete, a message of "**Your cuisine is ready**" appears with a melody. To extend the cooking time, tap "**+5min**" to extend the cooking time by 5 minutes.
- To save the current recipe, tap ☆ to add it to the favourite list.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 33 2/16/2015 6:39:22 PM

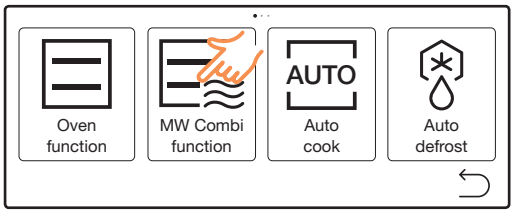
Operations

Cooking modes

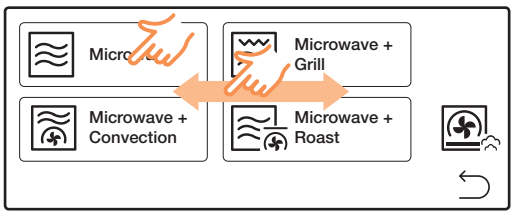
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)
	Convection	40-250	180
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
	Top heat + Convection	40-250	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	
	Conventional	40-250	200
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.	
	Large grill	150-250	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
	Fan grill	40-250	220
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
	Bottom heat + Convection	40-250	180
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
	Intensive cook	40-250	180
		Intensive cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
	Pro-roasting	40-150	100
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.	

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 34 2/16/2015 6:39:23 PM

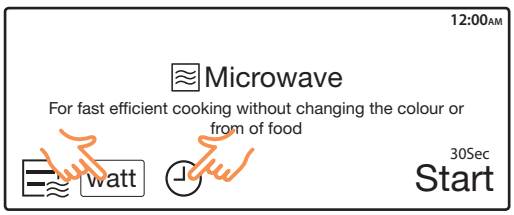
MW Combi function



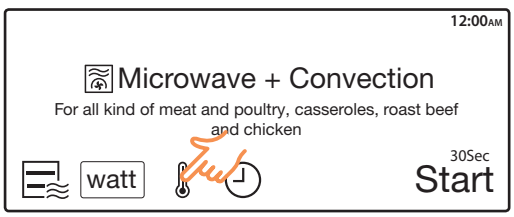
1. Press **Menu**, and then tap **MW Combi function**.



2. Select a desired cooking mode from the list that appears.



3. Change the default power level, temperature and/or cooking time if preferred.



4. Tap **Start** to start cooking, or press to return to the main screen.

NOTE

- Availability of settings differ with the cooking mode.
- You can change the cooking time at any time during cooking.

- When cooking is complete, a message of "**Your cuisine is ready**" appears with a melody. To extend the cooking time, tap "**+ 30sec**" to extend the cooking time by 30 seconds.
- To save the current recipe, tap ☆ to add it to the favourite list.

Operations

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 35 2/16/2015 6:39:23 PM

Operations

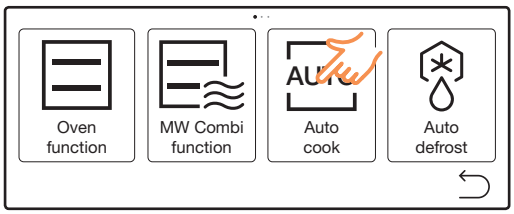
Cooking modes

Mode		Temperature (°C)/ power level (w) range	Suggested temperature (°C)/ power level (w)
	Microwave	-/100-900	-/900
		The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
	Microwave + Convection	40-230/ 100-600	180/300
		The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
	Microwave + Grill	40-200/100-600	200/300
		The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
	Microwave + Roast	40-200/100-600	180/300
		This mode combines Fan grill and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.	

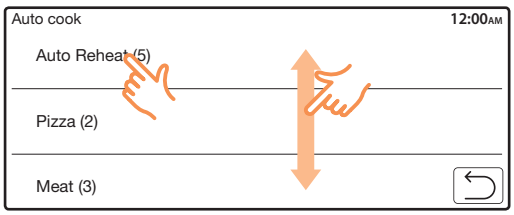
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 36 2/16/2015 6:39:24 PM

Auto cook

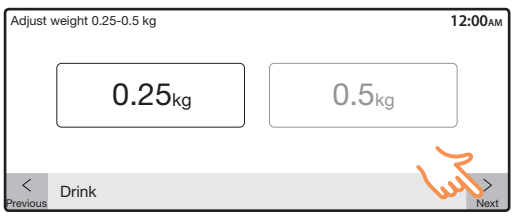
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 35 auto cook features in 7 categories. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



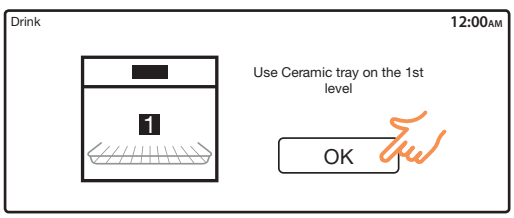
1. Press **Menu**, and then tap **Auto cook**.



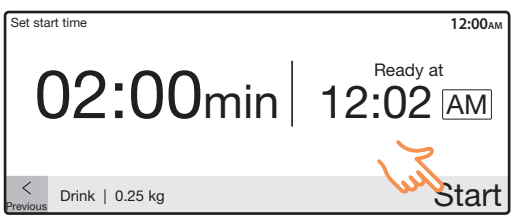
2. Swipe up or down to select a category, and then tap a desired recipe in that category.



3. Select a desired weight for the recipe.
4. Tap "**>**" to go to the next step, or tap "**<**" to return to the previous screen



5. Prepare food and accessories as instructed, and then tap **OK**.



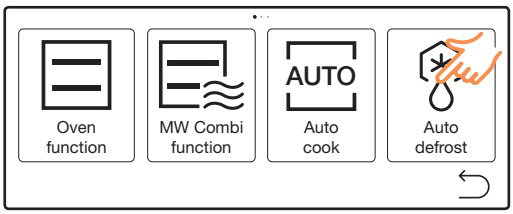
6. Tap **Start** to start cooking.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 37 2/16/2015 6:39:24 PM

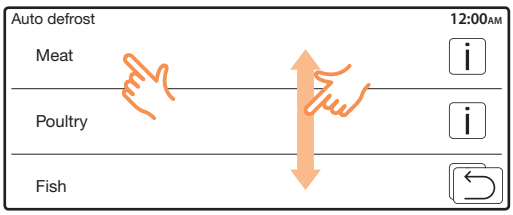
Operations

Auto defrost

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 5 auto defrost features. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

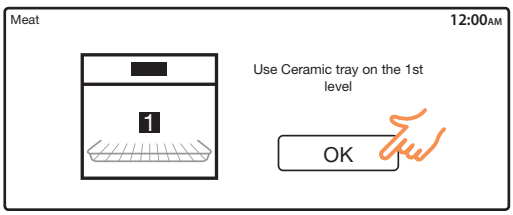


1. Press **Menu**, and then tap **Auto defrost**.

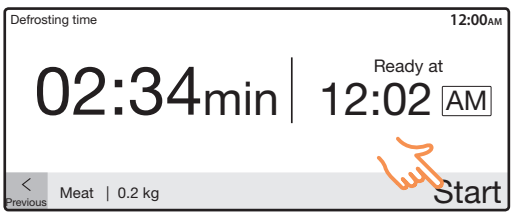


2. Swipe up or down to select a category, and then tap a desired recipe in that category.

3. Tap the weight element to display the number pad.
   Use the number pad to input the desired weight by manually.
4. Tap "**>**" to go to the next step, or tap "**<**" to return to the previous screen



5. Prepare food and accessories as instructed, and then tap **OK**.

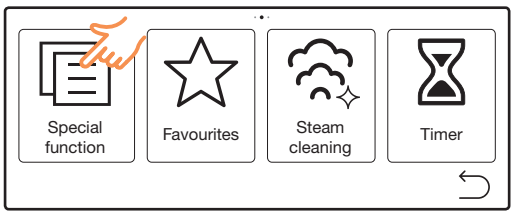


6. Tap **Start** to start cooking.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 38 2/16/2015 6:39:25 PM

Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience.



1. Press **Menu**, and then tap **Special function**.

2. Select a desired function.

3. Change the default temperature and/or cooking time if preferred.
4. Tap **Start**.

NOTE

- You can change the cooking time at any time during cooking.
- When cooking is complete, a message of "**Your cuisine is ready**" appears with a melody. To extend the cooking time, tap "+5min" to extend the cooking time by 5 minutes.

Special functions

Mode	Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
Keep warm	60-100	70	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
Multi level cook	40-250	180	Use this for cooking with two multi levels at the same time.

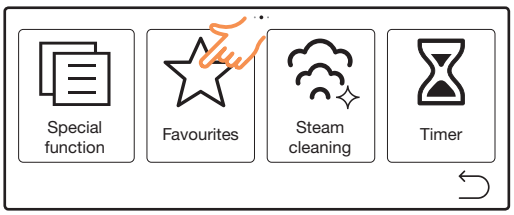
NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 39 2/16/2015 6:39:25 PM

Operations

Favourites

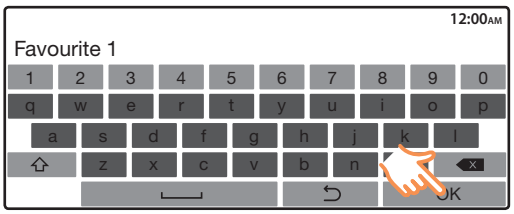
Add a frequent recipe to the Favourites list for future reference. This will save your time for searching for a past recipe that you want to use. The oven provides two ways to do this:

How To 1 – Create a custom recipe



1. Press **Menu**, and then tap **Favourites**.

2. A message of "**Create your own recipe**" appears. Tap **Next**.
3. Follow the onscreen instructions to manually set the oven mode, temperature, cooking time and/or options to your preference.



4. Use the onscreen key pad to rename the recipe.
5. Tap **OK**. Your settings will be added to the Favourites.

NOTE

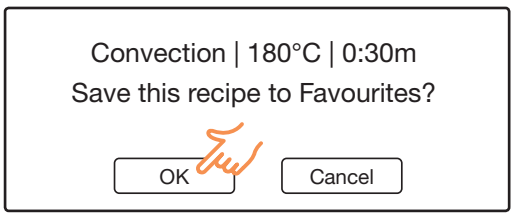
Favourite recipes, if you have added, will be listed in the Favourites in Step 2 above. In this case, tap Add to favourites to create a new recipe.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 40 2/16/2015 6:39:25 PM

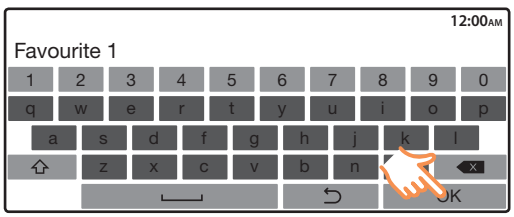
How To 2 – Add the current recipe to the Favourites

You can use the current recipe to add to the Favourites as a new item.

1. When cooking the current recipe is complete, tap ☆.



2. A message of "**Save this recipe to Favourites?**" appears. Tap **OK** to create a new recipe.

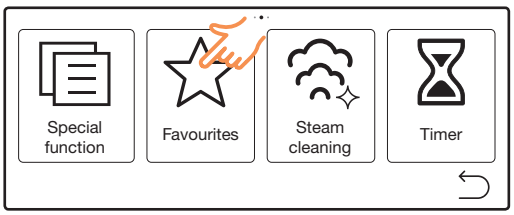


3. The onscreen key pad appears.
   Use the onscreen key pad to rename the recipe.
4. Tap **OK**. The current recipe will be added to the Favourites.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 41 2/16/2015 6:39:26 PM

Operations

To use a favourite recipe



1. Press **Menu**, and then tap **Favourites**.

2. Tap a desired recipe in the list that appears. Detailed information on the selected recipe will be displayed.

3. Tap **Start** to start cooking.

NOTE

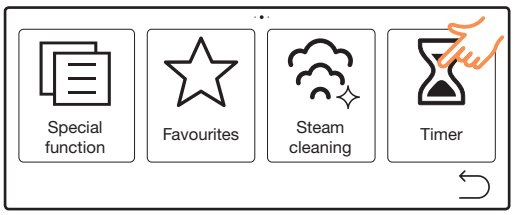
You can edit or remove recipes in the Favourites list.

- To edit a recipe name, select the recipe, and then tap ✎.
- To remove a recipe from the list, select the recipe, and then tap 🗑 icon.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 42 2/16/2015 6:39:26 PM

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press **Menu**, and then tap **Timer**.

2. Tap any time element to display the onscreen number pad.
3. Use the number pad to set a desired time.
4. When done, tap **Start**.

NOTE

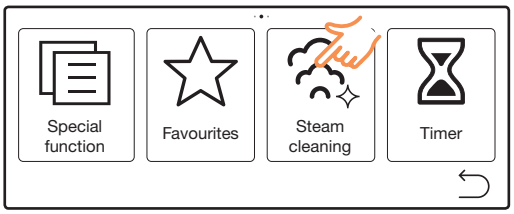
When the time has elapsed to a set point, a message of "**Time is up**" appears with a melody. Tap **OK** to confirm your settings.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 43 2/16/2015 6:39:27 PM

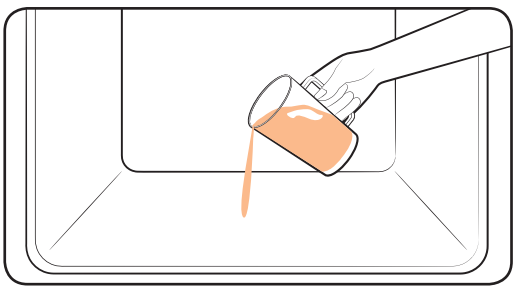
Operations

Steam cleaning

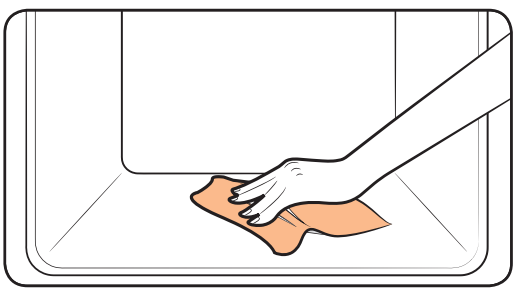
This is useful for cleaning light soiling with steam.
This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.



1. Access **Menu** > **Steam cleaning**, and then tap **Start**.
2. Remove all accessories as instructed, and then tap **OK**.



3. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door, and then tap **OK**. It takes 15 minutes to complete the cycle.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

- Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 44 2/16/2015 6:39:27 PM

Settings

You may want to change the default settings to your preference, or to check the network connection for diagnosis. The oven offers you with 8 different setting items.

Language

Choose a display language.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap a preferred language.

Volume

Adjust the volume level for beeps and melodies.

- Access **Menu** > **Settings**, and then use the bar next to Volume to adjust the volume.

Brightness

Change the brightness of the display screen.

- Access **Menu** > **Settings**, and then use the bar next to Brightness to adjust the screen brightness.

About device

Check the current version of the firmware and License information.

- Access **Menu** > **Settings** > **About device**.

Software
Check the current version of the firmware.

License information
Check the license information of the firmware.

Display

The oven enters Standby mode after a certain time of inactivity, which displays the current time. You can enable or disable the clock screen that appears in Standby mode.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap to toggle between **On** and **Off**.

Clock type

Select a clock type of the current time that appears in Standby mode. Two types are available, Analogue and Digital.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap to toggle between **Analog** and **Digital**.

Clock format

Select a time format of the current time that appears in Standby mode. Two formats are available, 12-hour and 24-hour.

- Access **Menu** > **Settings**, and then tap to toggle between **24h** and **AM/PM** (12h).

Set time

Set the current time.

1. Access **Menu** > **Settings** > **Set time**.
2. Tap any time element to display the onscreen number pad.
3. Use the number pad to enter each element (hour and minute).
4. Tap to toggle between **AM** and **PM** (avaliable with the 12-hour format).
5. Tap **OK** to save your changes.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 45 2/16/2015 6:39:27 PM

Operations

Help

Useful tips and explanations on a specific item that you select.

Troubleshooting

Tap a checkpoint directly on the screen, and try the suggestions.

Guide for first use

You will be provided with simple instructions on basic use of the oven.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 46 2/16/2015 6:39:27 PM

Cooking Smart

Auto cooking

Auto cook guide

1. Auto Reheat

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Drink	0.25 0.5	Ceramic tray	1
	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, Place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for reheating liquids).		
Plate meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
Frozen plate meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.		
Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 47 2/16/2015 6:39:27 PM

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3min standing.		

2. Pizza

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	2
	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		
Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Baking tray	3
	Put frozen pizza on oven rack.		

3. Meat

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2
	We recommend to preheat the oven to 250 ˚C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process.		
Roast pork	0.8-1.0	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. When beeps, turnover and start again.		
Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2
	Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps and push the Start button to continue process.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 48 2/16/2015 6:39:27 PM

4. Poultry & Sea Food

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Grill insert + Ceramic tray	5
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turnover, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Grill insert + Ceramic tray	5
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray in shelf level 2. Turnover, as soon as the oven beeps. Put Start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.		
Fish fillet	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2
	Marinate fish fillet(2 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process.		
Salmon Steak	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5 + 2
	Marinate salmon steaks and put side by side on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push Start button to continue process.		
Prawns	0.2-0.5	Oven rack + Baking tray	5 + 2
	Put the raw prawn on oven rack and baking tray evenly.		

5. Pie & Bread

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	2
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 49 2/16/2015 6:39:27 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	3
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Brownies	0.5-0.7	Oven rack	3
	Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.		
Croissants	0.2-0.4	Baking tray	3
	Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray.		
Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack.		
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	3
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
Muffins	0.5-0.6	Oven rack	3
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
Rising yeast dough	0.3-0.6	Oven rack	3
	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.		
Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	2
	Preheat the oven, using the conventional heat mode to 180°C.Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
White bread	0.7-0.8	Oven rack	3
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
Puff pastry, filled apple	0.3-0.5	Baking tray	2
	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 50 2/16/2015 6:39:27 PM

6. Side Dishes

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Ceramic tray	1
	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
Peeled potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Ceramic tray	1
	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
White rice	0.3-0.4	Ceramic tray	1
	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.		
Baked potato halves	0.4-0.6 0.6-0.8	Grill insert + Ceramic tray	4
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 51 2/16/2015 6:39:28 PM

Cooking Smart

7. Convenience

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
Frozen lasagne	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
Frozen oven chips	0.2-0.8	Baking tray	3
	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
Frozen croquettes	0.4-0.6	Baking tray	3
	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.		
Frozen fish gratin	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fillets topped with vegetables and sauce.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 52 2/16/2015 6:39:28 PM

Auto Defrost guide

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the ceramic tray.

Food	Serving size (g)	Accessory	Level	Standing Time (min.)
Meat	0.2-2.0	Ceramic tray	1	20-90
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.			
Poultry	0.2-2.0	Ceramic tray	1	20-90
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.			
Fish	0.2-2.0	Ceramic tray	1	20-60
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.			
Bread/Cake	0.1-1.0	Ceramic tray	1	10-30
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.			
Fruit	0.1-0.8	Ceramic tray	1	5-15
	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 53 2/16/2015 6:39:28 PM

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 54 2/16/2015 6:39:28 PM

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250 500	5-6 7-8	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	5-6 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 55 2/16/2015 6:39:28 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice**: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta**: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	800	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	800	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 56 2/16/2015 6:39:28 PM

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800 W	1½-2 2-3	1-2
	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.			
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 57 2/16/2015 6:39:28 PM

Cooking Smart

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600 W	30-40	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20-30	2-3
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 50-60	2-3
	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 58 2/16/2015 6:39:28 PM

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Place food on ceramic tray, and then insert ceramic tray in level 1.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	6-7 8-12	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.			

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 59 2/16/2015 6:39:28 PM

Cooking Smart

Convection guide

Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (℃)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Oven rack	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Oven rack	2	50-60
Sponge cake	150-160	Oven rack	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Oven rack	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

Top heat + convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven using Top heat + convection mode.
Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

Food	Temp. (℃)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Beef roast beef (1 kg / medium)	170-190	Oven rack + Baking tray	3 + 2	60-90
Pork shoulder joint/Roll (1 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3 + 2	90-120

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 60 2/16/2015 6:39:28 PM

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lamb roast lamb/Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	Oven rack + Baking tray	3 + 2	50-80
Chicken whole chicken (1.2 kg)	200-220	Oven rack + Baking tray	3 + 2	50-70
Fish whole trouts (2 pcs / 0.5 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3 + 2	30-40
Duck breast (0.3 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3 + 2	25-35

Bottom heat + convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Bottom heat + convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Homemade pizza	180-200	Baking tray	2	20-30
Chilled pre-baked quiche/Pie	180-200	Oven rack	2	10-15
Frozen self rising pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Frozen pizza	180-200	Baking tray	2	15-25
Chilled pizza	180-200	Baking tray	2	8-15
Apple pie	160-180	Oven rack	2	60-70
Puff pastry, apple filling	180-200	Baking tray	2	10-15

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 61 2/16/2015 6:39:28 PM

Cooking Smart

Grilling guide

Large grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Kebab spits	Oven rack + Baking tray	5 + 2	8-10	6-8
Pork steaks	Oven rack + Baking tray	5 + 2	7-9	5-7
Sausages	Oven rack	5 + 2	6-8	6-8
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	5 + 2	20-25	15-20
Salmon steaks	Oven rack + Baking tray	5 + 2	8-12	6-10
Sliced vegetables	Baking tray	5	15-20	-
Toast	Oven rack	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Oven rack	5	3-5	-

Fan grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Sausages	Oven rack	4	8-10
Potato wedges	Oven rack	4	20-25
Frozen oven chips	Baking tray	4	15-20
Frozen croquettes	Baking tray	4	20-25
Frozen nuggets	Baking tray	4	15-20
Salmon steak	Oven rack + Baking tray	4 + 2	15-20
Fish fillet	Oven rack + Baking tray	4 + 2	12-17
Whole fish	Oven rack + Baking tray	4 + 2	15-20
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	4 + 2	30-40

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 62 2/16/2015 6:39:28 PM

Combination cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Microwave + Grill

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Baked potatoes	600	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	-
Grilled tomatoes	300	160-180	Ceramic tray+ Grill insert	4	05-10	-
Vegetable gratin	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10- 20	-
Roast fish	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	04-08	04-06
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	10-15

Microwave + Convection

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Whole chicken (1.2 kg)	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	3	25-30	15 - 25

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 63 2/16/2015 6:39:29 PM

Cooking Smart

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Roast beef/ Lamb (Medium)	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	3	15-20	15-20
Frozen lasagne/ Pasta gratin	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	3	20-25	-
Potato gratin	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	3	10-15	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic tray	3	40-50	-

Microwave + Roast

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	20-30
Potato wedges	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Whole fish	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Fish fillet	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen nuggets	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen spring rolls	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	05-10
Frozen fish finger	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 64 2/16/2015 6:39:29 PM

Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Conventional mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne	200-220	Oven rack	3	20-25
Vegetables gratin	180-200	Oven rack	3	20-30
Potato gratin	180-200	Oven rack	3	40-60
Frozen pizza baguettes	160-180	Baking tray	3	10-15
Marble cake	160-180	Oven rack	2	50-70
Loaf cake	150-170	Oven rack	2	50-60
Muffins	180-200	Oven rack	2	20-30
Cookies	180-200	Baking tray	3	10-20

Intensive cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Oven rack	2	20-30
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	40-60
Potato gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	60-90
Beef roast beef (2 kg / medium)	160-180	Oven rack + Baking tray	3 + 2	60-90
Duck whole (2 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3 + 2	60-90
2 Chickens whole (1.2 kg each)	200-220	Oven rack + Baking tray	3 + 2	60-90

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 65 2/16/2015 6:39:29 PM

Cooking Smart

Pro-Roasting

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (hrs.)
Roast beef	60-80	Oven rack + Baking tray	3 + 2	3:30 - 4:30
Pork roast	70-90	Oven rack + Baking tray	3 + 2	3:30 - 4:00
Duck breast	60-80	Oven rack + Baking tray	3 + 2	1:30 - 2:00
Fillet of beef	70-90	Oven rack + Baking tray	3 + 2	1:30 - 2:00
Pork fillet	70-90	Oven rack + Baking tray	3 + 2	1:30 - 2:00

Multi level cook (Special)

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi-Level Cook mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Small cakes	150-160	2 baking trays	2 + 5	20-30
Mini pies	160-180	2 baking trays	2 + 5	20-30
Croissants	160-180	2 baking trays	2 + 5	20-30
Puff pastry	180-200	2 baking trays	2 + 5	30-40
Cookies	170-190	2 baking trays	2 + 5	15-20
Lasagne	160-180	Oven rack + Baking Tray	2 + 5	30-45
Frozen oven chips	180-200	2 baking trays	2 + 5	30-50
Frozen nuggets	180-200	2 baking trays	2 + 5	20-30
Frozen pizza	200-220	Oven rack + Baking Tray	2 + 5	20-30

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 66 2/16/2015 6:39:29 PM

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 67 2/16/2015 6:39:29 PM

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 68 2/16/2015 6:39:29 PM

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 69 2/16/2015 6:39:29 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 70 2/16/2015 6:39:29 PM

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 71 2/16/2015 6:39:29 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 72 2/16/2015 6:39:29 PM

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 73 2/16/2015 6:39:29 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 74 2/16/2015 6:39:29 PM

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 75 2/16/2015 6:39:29 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the NQ50J9530 oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	3200 W
	Microwave	1650 W
	Grill	2500 W
	Convection	2400 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 454.2 x 570 mm
	Built-in	555 x 445 x 548.8 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	38.4 Kg
	Shipping	45.6 Kg
Noise Level		44.0 dBA

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 76 2/16/2015 6:39:29 PM

Memo

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04354G-00

NQ50J9530_EN_DE68-04354G-00_EN.indd 80 2/16/2015 6:39:30 PM